vinetur

Giro innovador de una bodega de Oregón en medio de la crisis de los incendios forestales

Cómo Patricia Green Cellars transformó uvas manchadas de humo en licores de primera calidad

miércoles 31 de enero de 2024



Tras los incendios forestales de 2020 que causaron estragos en Oregón, Patricia Green Cellars se enfrentó a un dilema que amenazaba con socavar la cosecha de todo un año. Los incendios dejaron en la bodega 12.000 galones de Pinot Noir contaminado por el humo, una situación que podría haber provocado importantes pérdidas económicas. Sin embargo, el enólogo jefe Jim Anderson, en colaboración con Big Wild Spirits, una destilería local de Oregón, se embarcó en una empresa creativa que transformó este desastre potencial en una oportunidad innovadora. El resultado es la creación de dos mezclas espirituosas únicas, que marcan un audaz giro de la vinificación tradicional al proceso de destilación, salvando así la cosecha contaminada de una manera notable.

La colaboración entre Patricia Green Cellars y Big Wild Spirits ha culminado con el lanzamiento de dos mezclas de brandy y whisky bajo la nueva marca Patty Green: Multifarious y Purple Karma Pinnacle. Multifarious, una mezcla compuesta por un 80% de whisky (destilado de cebada malteada) y un 20% de brandy, ofrece un complejo paladar de frutos secos, especias, melaza, té, roble y chispas de jengibre. Las barricas utilizadas para esta mezcla, incluidas algunas que anteriormente albergaron Pinot Noir, se sometieron a un meticuloso lijado, tostado y carbonizado para eliminar cualquier sabor residual a vino, lo que garantiza una experiencia de degustación única.

Purple Karma Pinnacle, por su parte, comparte la misma proporción de whisky y brandy, pero aporta su propio carácter distintivo. Esta mezcla, que debe su nombre a la variedad de cebada utilizada en su mezcla de whisky, ha envejecido durante dos años y medio en barricas de Pinot Noir, desarrollando sabores de fruta, tabaco, especias y un dulzor de roble. Ambos productos demuestran el espíritu innovador de Patricia Green Cellars, que convierte la adversidad en una oportunidad para la expresión creativa y la diversificación.

A pesar de la prometedora calidad de estos licores, Patricia Green Cellars puede enfrentarse a retos relacionados con su acogida en el mercado. Uno de los posibles obstáculos es el elevado contenido alcohólico de las mezclas: Multifarious se embotella a 98 grados y Purple Karma Pinnacle, a 112 grados. La bodega cree que, aunque es superior a la del whisky comercial típico, contribuye a la riqueza y complejidad en boca de las mezclas, aunque recomiendan moderación en el consumo y sugieren añadir hielo o agua según las preferencias individuales.

Otro reto podría ser el elevado precio de los licores: Multifarious se vende a 80 dólares y Purple Karma Pinnacle a 200 dólares. Estos precios sitúan a los productos en la gama alta del mercado de bebidas espirituosas, lo que exige que destaquen por su calidad y singularidad más que por su novedad. Esta estrategia está en consonancia con el enfoque de precios más amplio de Patricia Green Cellars, que sitúa su gama de vinos entre 45 y 150 dólares, lo que refleja el compromiso de la bodega con la calidad y la artesanía.

A pesar de estos posibles obstáculos, la limitada producción de las mezclas espirituosas -135 cajas de Multifarious y 37 cajas de Purple Karma Pinnacle- sugiere un enfoque específico para su lanzamiento. Estas mezclas, que se pueden adquirir directamente en el sitio web de la bodega, representan una nueva e interesante dirección para Patricia Green Cellars, conocida por su experiencia en Pinot Noir y sus prácticas sostenibles en los viñedos.

Patricia Green Cellars, especialista en Pinot Noir, ha demostrado resistencia e innovación frente a la adversidad. Al aventurarse en el ámbito de los licores, la bodega no sólo ha salvado una cosecha comprometida, sino que también ha ampliado su repertorio, mostrando la versatilidad y la creatividad en el corazón de la industria vinícola de Oregón. Esta iniciativa sirve como testimonio del potencial de las bodegas para adaptarse y prosperar, incluso en circunstancias difíciles, y puede inspirar a otros en la industria a explorar nuevas vías para sus productos.