vinetur

Emma Watson lanza un gin sostenible inspirado en Chablis y elaborado con uva familiar

El proyecto Renais apuesta por la neutralidad en carbono y el reciclaje de subproductos vinícolas para crear un destilado único

lunes 22 de diciembre de 2025



Alex y Emma Watson han presentado en Francia un gin que toma como referencia el perfil aromático de los vinos de Chablis. La idea surgió de su propia experiencia familiar y personal con esta región vinícola. Desde jóvenes, ambos tuvieron contacto con el

Chablis en reuniones familiares y, con el tiempo, participaron en las labores del viñedo. Alex, en particular, ha profundizado en el conocimiento de los aromas y sabores propios de estos vinos.

La familia Watson tiene una historia vinculada a Chablis desde hace más de tres décadas. Su padre plantó viñas en la zona con la ayuda de viticultores locales y de Jean-Paul Renard, sobrino de William Fèvre. La primera cosecha obtuvo una medalla de plata, lo que animó a la familia a seguir invirtiendo y apoyando la región. El padre fue el primer británico en formar parte de la Confrérie chablisienne, y Alex también se ha unido a esta organización. Actualmente, la familia posee siete parcelas entre Chablis e Irancy, donde también producen vino tinto.

El nombre del gin, Renais, es una abreviatura de “renaissance”. El objetivo es dar una nueva vida a los restos de uva tras la vinificación, transformándolos en un producto moderno y sostenible. Para lograr un perfil aromático cercano al vino de Chablis, el gin Renais utiliza ingredientes como caliza marina del Kimmeridgiense procedente del subsuelo local y sal gema para reproducir la mineralidad característica. También incorpora flor de tilo y zumo de chardonnay para aportar notas florales y frescura. Otros ingredientes son miel de acacia, heno seco, bayas de enebro, semillas de cilantro y bayas de cubeba.

En cuanto al proceso de producción, el alcohol base se obtiene principalmente a partir de los raspones y pieles de uvas procedentes del viñedo familiar, aunque también se emplean subproductos vinícolas de otras regiones francesas debido al volumen necesario. La destilación del orujo se realiza en Beaujolais.

Para degustar el gin Renais, Alex recomienda probarlo solo en copa de vino y con hielo si se prefiere. Considera que funciona bien en cócteles clásicos con cítricos como el french 75 o el tom collins. Su padre lo toma con hielo y Emma ha creado su propio cóctel llamado Emma Spritz, que combina gin Renais con chablis, sirope de flor de saúco, zumo fresco de limón, licor de genciana y soda.

El proyecto busca reducir el impacto ambiental mediante el reciclaje de subproductos vinícolas y la utilización de energía solar en la destilería británica donde se realiza la segunda destilación junto a los botánicos. El embalaje está fabricado con materiales

biodegradables derivados del hongo y es compostable. La empresa cuenta con certificación Climate Partner por su neutralidad en carbono e intenta compensar cualquier emisión restante para mantener un compromiso responsable dentro del sector.