vinetur

# Alavida Malbec Orgánico Kosher Mevushal 2024

Para estas Pascuas, Domaine Bousquet invita a celebrar en un brindis multicultural con su ALAVIDA Malbec Orgánico

miércoles 1 de abril de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ




Con la primera estrella del miércoles 1 hasta el jueves 9 de abril, la comunidad judía festeja Pésaj, conocida como la Pascua judía o Fiesta de la Libertad. Durante la comida ritual de esta festividad se beben cuatro copas de vino como símbolo de alegría y regocijo, en recuerdo de las etapas de liberación del pueblo judío. En la Pascua cristiana, que se conmemora el domingo 5 de abril, el vino también alegra el corazón y

simboliza comunión fraternal, consolidando su lugar como elemento central en ambas tradiciones.

**ALAVIDA Malbec Orgánico Kosher Mevushal tiene la particularidad de haber recibido un proceso de pasteurización el cual permite, según los preceptos de la religión judía, que el vino pueda ser manipulado por cualquier persona sin perder el status de kosher. "Previo al fraccionamiento, se realiza un procedimiento por medio de la 'Thermoflash', un sistema de caldera con un intercambiador de placa que se conecta al tanque origen, por el cual en pocos segundos el vino sube de 20ºC a 90ºC – tenemos que superar los 86ºC para que pueda ser certificado como Kosher Mevushal – y luego, en pocos segundos, vuelve a bajar a 20ºC sin alterar las cualidades organolépticas. El vino no sufre consecuencias.", explica Rodrigo Serrano Alou, Enólogo de Domaine Bousquet. "La cosecha 2024, de la cual proviene este vino, fue excepcional y eso se refleja en nuestro Alavida Malbec", describe el enólogo.**

ALAVIDA es la primera línea con certificación orgánica y kosher de Argentina y una de las pocas en el mundo en alcanzar este estatus. Son vinos que no contienen sulfitos agregados (condición para lograr la certificación orgánica USDA), veganos y libres de gluten. La línea se completa con ALAVIDA Cabernet Sauvignon Orgánico Kosher Mevushal.

**¿Qué es un vino Kosher?**

Kosher – que en hebreo quiere decir "apto, adecuado" – hace referencia a los alimentos que cumplen con los preceptos de la religión judía y que, por tanto, se consideran puros y aptos para ser ingeridos por los practicantes de dicha religión. El proceso es idéntico al de hacer un vino no kosher, con dos excepciones: los ingredientes (como la levadura) deben ser kosher y que la manipulación durante todo el proceso sólo puede ser llevada a cabo por un equipo de Ministros judíos bajo la dirección de un Rabino.

**Kosher Mevushal (en hebreo: "Cocido"): son aquellos que reciben un tratamiento específico para no perder su pureza espiritual y que así pueda ser abierto y servido por una persona no observante de los preceptos religiosos sin que pierdan su esencia kosher. La técnica consiste en mantener**

**el líquido a altas temperaturas por pocos segundos, proceso parecido al de una pasteurización.**

Los vinos de la línea ALAVIDA son elaborados con el estilo de Domaine Bousquet bajo la supervisión de Rodrigo Serrano Alou, quien está en contacto permanente con el Rabino Uriel Lapidus y su equipo para lograr la certificación internacional OUK (Orthodox Union Kosher). "Hacer un vino orgánico kosher y sin sulfitos es un proceso muy particular. Creo que es el mejor vino kosher que probé", cuenta el Rabino.

Como ocurre con todos los vinos, la calidad depende de dos factores principales: el viñedo y la técnica de elaboración. Los vinos ALAVIDA provienen de los viñedos de Domaine Bousquet ubicados en Valle de Uco, una de las mejores zonas para la producción de vinos de alta gama en Mendoza. Dado que durante la vinificación no se añade SO2, la fruta para elaborar este vino debe ser de excelente calidad, con gran concentración y elevada acidez -que es un conservante natural-.con Certificación USDA: vino orgánico y sin sulfitos agregados A diferencia de las regulaciones europeas y sudamericanas, la certificación orgánica USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos), establece que no se deben usar sulfitos durante la elaboración del vino.

Hacer vinos sin aditivos requiere un cuidado especial. Por eso, para elaborar ALAVIDA la bodega realiza controles semanales para prevenir reacciones innecesarias. "Es un vino que está más desprotegido de los microorganismos que pueden encontrarse en el ambiente", afirma Rodrigo Serrano Alou. Además, se cuida la temperatura de fermentación y conservación en tanques.

**ALAVIDA Malbec Orgánico Kosher Mevushal tiene un precio sugerido de $18.900 en vinotecas. Los vinos de Domaine Bousquet se consiguen en su tienda online, en vinotecas y negocios especializados de CABA, GBA y las principales plazas del país. RRSS: @domainebousquetarg**

Alavida Malbec Orgánico Kosher Mevushal 2024, VARIETAL: 100% Malbec, AÑADA: 2024, de Viñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Uco. Las bajas temperaturas que presenta el valle permiten un desarrollo óptimo de las uvas, logrando desarrollar al máximo su calidad. Suelo, que son de grava y arena.

La pureza de la fruta y la altura del terroir definen este vino sin sulfitos agregados durante el proceso productivo, adquiriendo la certificación orgánica USDA. Alavida Malbec es vibrante y seco a la vez, con una boca cuya fruta negra y notas florales logran expresar las características del maravilloso suelo argentino. ¡Salud! **Por Mariana Bergutz Comunicación Winetourism Food and Wines @revistatravelgourmet**