

Vodka al pie de los andes

Por primera vez se desarrolla un vodka enteramente a base de malbec. La historia de dos extranjeros que creyeron que Mendoza era el lugar indicado para lograrlo

Por Lorena Pierro (Especial) Fotos: Marcos García

Tuvieron que recorrer el mundo. Australia, Estados Unidos, Francia y Nueva Zelanda son los países que recorrieron testeando una bebida en particular: el vodka. Esta bebida alcohólica de las llamadas blancas, se produce en cada lugar de origen con una materia prima en particular. Por ejemplo en Polonia su alcohol se destila de la papa y en Rusia de distintos cereales. Mientras tanto en Francia (otro productor de vinos de fama mundial como Argentina) se logra con una mezcla de variedades de uva.

Este tipo de vodka fue el que llamó la atención del húngaro Emil de Balthazar (44) y su pareja Lindsay Davidson (46), norteamericana de origen. Ellos conocieron Mendoza en un viaje de vacaciones en 2005 y descubrieron la aptitud del malbec, que no precisa la mezcla con otras variedades para transformarse en grapa y vodka.

Emil dejó su cargo de manager de un restorán en Nueva York y desde 2006 vive con su pareja en nuestra provincia. En lo que fuera un galpón de la Antigua Bodega Baquero de Maipú (Perito Moreno 3838, Coquimbito, Maipú) instalaron el moderno alambique alemán que permite destilar vodka y grapa de vino malbec. Toda una novedad en nuestro país.

Efecto Mendoza Lindsay dice que al descubrir Mendoza "se enamoraron de su estilo de vida, la gente y el paisaje". Comenta que ya están realizando los tests finales del alcohol y su innovador producto se podrá adquirir a partir de mediados de febrero.

Este vodka de malbec, para el que ya se ha desarrollado envase y logo propios, se denomina Primo y reza en la etiqueta "destilado de uvas de malbec al pie de los Andes".



Lindsay Davidson y Emil de Balthazar, la pareja al frente del proyecto en la fábrica ubicada en Maipú.

"Su nombre juega con la idea de primo como primero, pero también con el parentesco que nuestra bebida tiene con el vino, lo que los hace primo hermanos", explica Lindsay quién lleva adelante el aspecto comercial del emprendimiento. Ella, en los Estados Unidos, se dedicaba a desarrollar páginas Web de búsqueda y ofrecimiento de trabajo, una actividad que no ha abandonado y actualmente realiza por internet.

Emil, por su parte, es el responsable de la producción y destilación de la bebida y señala alguna de las características generales y proceso de elaboración de esta bebida espirituosa, que precisa gran calidad para no provocar malestares debido a su alta graduación alcohólica.

"El vodka es la bebida blanca número uno en consumo en los Estados Unidos, y posee más popularidad en Buenos Aires que en el interior. Su nombre deriva de un vocablo ruso que significa agüita", detalla.

Así explica el proceso: "Se parte de un vino malbec, sin sulfuro, que compramos en la bodega de Pedro y Anton Santos de Lunlunta. El líquido ingresa al alambique donde diferenciamos dos columnas, en la primera luego de gran calor en la base y frío en el tope el vapor pasa por 5 niveles y se transforma en Grapa. Con dos pasadas más por la siguiente chimenea de 14 niveles, obtenemos vodka".

Su particularidad es ineludible: en ningún lugar del mundo el vodka se destila de una sola variedad de uva. Mendoza, por sus características climáticas y de suelo, produce una variedad de un óptimo nivel de azúcar. No es un detalle menor el plus de que el malbec es hoy la carta de presentación legitimada de nuestros vinos en el mundo. ¿Lo será también del vodka?