



Mendoza
Lunes 9 de Julio de 2007
Estado del tiempo



BUSCAR
Buscador avanzado



Hoy Secciones Suplementos Espectáculos Servicios Clasificados

Tapa edición impresa



Mendoza

Exportarán a los EE.UU. vodka a base de Malbec

Es el primero que se elabora en el mundo a partir de esta variedad. Lo produce un húngaro que se radicó en Mendoza.

Fabián Sevilla
fsevilla@diariouno.net.ar

En agosto saldrá a Estados Unidos la primera exportación de vodka mendocino hecho a base de Malbec. Es el primero de este tipo de bebidas espirituosas que se produce en el mundo a partir de esa variedad y es creación de Emil de Balthazar (44), un húngaro que cierto día llegó a Mendoza, se enamoró de esta tierra y se quedó para concretar una idea que hacía años le rondaba la cabeza.

El vodka es un destilado de diversas materias primas: mientras en Rusia surge de cereales o en Polonia de la papa, en Francia, EE.UU., Australia y Argentina nace de una mezcla de variedades de uvas. Pero en Mendoza, por sus características climáticas y de suelo, y el óptimo nivel de azúcar de la uva no es necesario mezclar variedades para elaborar grapa o vodka.

Eso no lo sabían De Balthazar y su compañera y socia, la norteamericana Lindsay Davidson (46), quienes tenían un restorán en el Central Park (Nueva York), y sobre Mendoza sólo conocían que era famosa internacionalmente por sus vinos. "Vinimos a probarlos y nos enamoramos del lugar. Entonces estábamos buscando algún sitio del mundo donde hubiera buen vino y a buen precio y entre todas las opciones, elegimos ésta. En 2005, volvimos para quedarnos", detalló el empresario.

Esa búsqueda tan particular se debía a que De Balthazar quería vender su parte del restorán neoyorquino a sus socios y dedicarse a producir vodka a partir de una sola variedad de uva. "Una vez que dejé mi negocio, volvimos y aquí comenzamos a trabajar en la bodega Baquero (Maipú), en la cual pusimos un moderno alambique alemán en uno de sus galpones. Entonces, se nos ocurrió comenzar a destilar uva Malbec, la cual más allá de su calidad, es la variedad nacional argentina, un sinónimo de Mendoza. Y eso es un valor agrado fuera del mundo para nuestro vodka".

Primo Vodka Malbec, tal es la marca de este destilado, fue presentado en febrero en el Park Hyatt, ya se vende en el país (donde cuesta entre \$45 y \$55) y el jueves fue dado a conocer a los alumnos de la carrera de sommelier de la Escuela de Turismo y Hotelería de Mendoza, en una clase abierta a la cual se sumaron empresarios y propietarios de boliches locales deseosos de sumar la novedad.

A su vez, el mes que viene saldrán las primeras 10.000 botellas con destino a EE.UU, entre las que irán otras de vodka destilado de otras variedades individuales: de Chardonnay y de Cabernet Sauvignon. Ahí, a un valor promedio de U\$24, ya hay distribuidores interesados en toda la nación. El siguiente contenedor de este particular vodka mendocino saldrá próximamente a Colombia.

Más Información

“Como un primo del vino”



Ver imagen

Tentador. El vodka "mendocino" ya fue presentado en sociedad en febrero.

[Institucional](#) | [Staff](#) | [Receptorías](#) | [Cómo Anunciar](#) | [Negocios Digitales](#) | [Contactos](#)

© 2005 UNO MENDOZA | Todos los derechos reservados | Mendoza - República Argentina