



VINECOL: ORGÁNICOS, SUSTENTABLES Y SEDUCTORES

En 1998 comenzó con una finca orgánica en el departamento mendocino de La Paz que lo llevó a fundar en el año 2000 una bodega orientada exclusivamente a los vinos orgánicos. Vinocol sabe de momentos donde el placer de un buen vino está presente, por eso renovó su participación en la onceava edición de Caminos y Sabores, que se hará del 9 al 12 en la Rural de Buenos Aires...

El vino orgánico es una categoría que existe desde hace bastante tiempo pero que comenzó a marcar tendencia en estos últimos años. Pedro Dessel, gerente comercial de Vinocol, sostiene que los vinos "verdes" pueden competir del mismo modo que las grandes marcas y conquistar el paladar argentino en el mercado.

La participación en ferias como Caminos y Sabores le dio un contacto directo con el público masivo que llegó desde todos los rincones del país para probar qué se siente tomar un vino orgánico. "En la edición 2014 presentamos nuestros varietales y tuvimos record en ventas y consultas. Este año regresamos porque nos identifica el espíritu de este tipo de ferias, de compartir en aquellos momentos donde el placer de un buen vino está presente", proyecta Pedro, pensando en lo que será la onceava edición de Caminos y Sabores, que se realizará del 9 al 12 de julio en la Rural, predio ferial de la ciudad de Buenos Aires.

Pedro es un emprendedor muy joven pero con mucho conocimiento en esta categoría, ya que desde hace diecisiete años que se dedica al proyecto orgánico; en 1998 comenzó con una finca orgánica en el departamento mendocino de La Paz que lo llevó a fundar en el año 2000 una bodega orientada exclusivamente a los vinos orgánicos.

"Tenemos el viñedo y la bodega certificados como orgánicos, lo cual no es muy común, ya que hay bodegas que elaboran vinos a partir de uva orgánica, que no es lo mismo. Nosotros podemos clasificarlo como vino orgánico", se enorgullece Pedro, con la certeza de saber diferenciarse del resto de sus competidores al ofrecer productos ciento por ciento orgánicos y certificados, que no contienen pesticidas, herbicidas o fertilizantes químicos, ya que en la viña están prohibidos.

Hay estudios que aseguran que un vino de producción orgánica es mucho más sano que uno no sometido a esas prácticas de cultivo. Tal es el caso de la Universidad de la Borgoña y el Instituto de Agricultura Orgánica de Suiza, que demostraron que el vino de producción ecológica -libre de pesticidas- contiene doble cantidad de resveratrol (molécula presente en la uva y el vino y al que se le atribuyen propiedades anticancerígenas y antioxidantes) que un vino producido por técnica tradicional.

En una zona de baja incidencia de contaminación ambiental se levanta su plantación de 80 hectáreas, con una producción de 60 quintales por hectárea y con un mecanismo de cosecha íntegramente manual, en cajas de 14 a 18 kilos.

Producen Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bonarda, Malbec, Chardonnay, Torrontés y Sauvignon blanc, además un Extra Brut, y tienen distintas marcas tales como Santa Irene, Vinocol, Vinocol Oak Reserve y Los Médanos.

Su primera comercialización fue en el año 2003 y a partir de ese momento la gente comenzó a tomar mayor conocimiento acerca de una filosofía que involucra el respeto y el cuidado del medio ambiente, para lo cual se debe asumir el compromiso de cumplir normativas internacionales de producción orgánica y de calidad. Resultado de ello es que hoy su empresa elabora unos 400.000 litros y exporta a 12 países bajo normas de producción ecológicas.

En compañía de un buen malbec al atardecer y con la mirada fija en los viñedos mendocinos, Pedro reflexiona: “El amor al cuidado de la tierra y lo que ella nos da son el ingrediente principal de mis vinos. Quien se acerque a probarlos sentirá eso, lo aseguro”.

Un vino recomendado por Pedro Dessel:

Para un sábado a la noche, Pedro Dessel recomienda un ***Médanos orgánico malbec reserva***, que lleva 14 meses de crianza y reposo en barrica de roble y que puede ir muy bien con una carne en pleno invierno. Huele a frutos rojos, ciruela y flores rojas. En boca tiene buena estructura, equilibrado, con notas de roble francés y franco sabor especiado. Un vino cautivante elaborado con uvas orgánicas cultivadas con una concepción de respeto y cuidado del medio ambiente, lo que permite garantizar su elaboración y procedencia. Color rojo violáceo, con notas rubíes.