

MALPENSADO SPARKLING WINES Y DARK WINES

Por Constaza Gaitieri



Es un emprendimiento que comenzó en año 2016, como proyecto personal de la enóloga Constanza Gaitieri, que tiene como objetivo la producción, distribución y comercialización de vinos tranquilos y vinos espumosos.

El proyecto se destaca por la calidad en sus productos, siendo algunos de estos elaborados por partidas limitadas de alta calidad. De esta manera nos encontramos en la búsqueda constante de nuevos desafíos, con una visión de crecimiento a largo plazo, aspirando a consolidarnos como referentes en el sector y destacándonos por nuestra calidad, seriedad y compromiso con los clientes.

El proyecto comenzó elaborando vinos espumosos en particular, debido a que la responsable del proyecto, Constanza Gaitieri a esta altura ya se había especializado en la Universitat de Rovira y Virgili en la región del Penedés, España; zona donde se elaboran los vinos espumosos denominados CAVAS que están catalogados dentro de los mejores del mundo. Al realizar esta especialización en la elaboración de vinos espumantes y siendo una mujer en el mundo del vino, es que decidimos utilizarlo como una oportunidad competitiva para comenzar el proyecto desde este punto, pudiendo lograr así un gran diferenciador respecto del resto de los proyectos enológicos de autor.

Constanza además, pudo realizar experiencias en diferentes lugares, como Francia, Estados Unidos y España mencionado anteriormente donde realizó una maestría en vinos espumosos.

En los inicios comenzamos elaborando vinos espumosos de tipo más comerciales, por método charmat, de variedades tradicionales, como ser el Chardonnay y el Pinot Noir. Con el correr del tiempo dada la buena calidad del producto y la buena aceptación de la marca en el mercado local, se decidió incursionar en el desarrollo de vinos espumosos más complejos (método champenoise) con variedades no convencionales, como son Syrah, Pinot Grigio entre otros. El método champenoise es una forma de elaboración de espumosos compleja, que requiere no sólo conocimiento para llevarlo a cabo sino una fuerte inversión al comienzo del proyecto, ya que la segunda fermentación del espumoso se lleva a cabo en la botella, con lo cual se invierte en botellas, tapones, y mano de obra al inicio del proyecto. El diferencial con charmat es que el espumoso se lleva a cabo la segunda fermentación en tanques de acero inoxidable y al terminarlo se fracciona en las botellas.

También en el año 2021 se decidió elaborar espumosos por método Ancestral, que consiste en una finalización de la fermentación de los azúcares naturales en botella pero realizando solo una fermentación, es decir, cuando el vino base está fermentando, en vez de realizar una segunda fermentación, éste es embotellado mientras está fermentando con sus azúcares naturales terminando así su fermentación en botella.

A mediados del año 2020, comenzamos con la elaboración de vinos tranquilos, más específicamente un vino Malbec, que actualmente lo comercializamos junto con los vinos espumosos. Estamos actualmente en el desarrollo de otras variedades como Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, entre otros.

Para la elaboración y producción de los vinos contamos bodegas donde alquilamos la maquinaria necesaria todos los años, con las cuales ya tenemos alianzas estratégicas para mantener la misma calidad en nuestros productos año a año. Recorremos durante todo el año las fincas de uvas que vamos a elaborar para hacerles un seguimiento alcanzando así la calidad que buscamos. De esta manera, se realiza un plan estratégico con las elaboraciones que se realizarán

en el año, pronósticos de ventas, etcétera para tener el año organizados. Los productores de uva con los que trabajamos, son de distintas zonas de la provincia de Mendoza, aunque generalmente son del Valle de Uco, donde buscamos las variedades que queremos elaborar. Es así, que cuando decidimos que ya es momento de cosecha, trasladamos la uva a las bodegas que tenemos destinadas para la elaboración de los vinos bases y luego llevamos a cada una de las champañeras donde en una elaboramos por método charmat y en la otra por método champenoise. Es de destacar la compleja logística que llevamos a cabo durante la elaboración de los vinos y espumantes, desde la finca hasta el producto terminado, dado que cada uno de los productos que elaboramos requiere de procesos y atenciones diferentes.

Actualmente comercializamos nuestros vinos espumantes bajo la marca “Malpensado” y nuestro vino tranquilo, bajo la marca “Dark”, los mismos son comercializados en el mercado Nacional a través de distribuidores en las provincias más importantes del país. Y a partir del 2020 abrimos nuevos mercados internacionales, actualmente nos encontramos exportando a Perú y Estados Unidos. Nuestros vinos son bien vistos para exportar ya que hemos recibido muy buenos puntajes de críticos de vinos reconocidos como Tim Atkin, James Sukling, Parker, etcétera. Algunos países requieren de alguna manera estos puntajes para el ingreso de vinos de calidad a su país.