

Por Mary Gaby Hubard

Vinos que cuentan historias

Vinos Enteros nació de la manera más lógica posible, de las ganas de tomar buen vino. Esta importadora y distribuidora de vinos trae a México etiquetas que muestran el lado más auténtico del terroño italiano.



El portafolio actual de Vinos Enteros se enfoca en etiquetas que provienen de viñedos italianos con historia y de baja intervención, para que realmente reflejen el *terroir* de donde son originarios.

Era una noche de invierno en Nueva York. Gonzalo Gout llegó a una reunión de amigos en una pizzería de West Village y en la mesa en la que estaban todos reunidos vio una etiqueta que le llamó la atención, de una región italiana poco conocida, pero de muy buena calidad. Preguntó quién la

había pedido y, cuando tuvo la respuesta, decidió sentarse junto a esa persona: Larissa Lawrence. En ese momento, ninguno de los dos lo sabía, pero esa noche en la pizzería sería el inicio de Vinos Enteros.

La noche fluyó. Platicaron de su amor por el vino, del problema que era conseguir



buen vino en México en aquella época (2016). Tras un par de cenas más en Nueva York, y muchas botellas de vino, se dieron cuenta de que su paladar era más similar de lo que imaginaban.

Una serie de trámites, firma de papeles y burocracia después, viajaron a Italia para familiarizarse con los que serían los primeros productores que importarían a México. “Es un proyecto personal –me dice Gonzalo mientras tomamos un café—. Las relaciones que tenemos con los productores son de conexiones personales en todos los niveles”. Y es que, para traer las primeras etiquetas, Gonzalo y Larissa no sólo conocieron a los productores, sino que se quedaron en sus casas, convivieron con sus familias, se sentaron con ellos a la mesa y recorrieron sus tierras.

Con el tiempo, tanto Larissa como Gonzalo se mudaron a Ciudad de México y trajeron con ellos aquellos vinos. Desde aquella primera importación, el proyecto creció de manera paralela al interés de los comensales por probar vinos. Vinos distintos, auténticos, que contarán una historia. “Para lograr la transmisión de

la historia, queremos que el vino hable del terruño”, me explica Larissa. Ella es estadounidense de nacimiento, pero lleva seis años viviendo en México con su esposo mexicano. Su carrera se enfocó en el periodismo en un inicio, pero en los últimos años comenzó a especializarse en el vino y obtuvo una serie de certificaciones relacionadas con esta industria.



Puedes encontrar estos vinos en su página web vinosenteros.mx o en restaurantes de Ciudad de México.





Tienen vinos naturales, tradicionales, tintos, blancos y espumosos.

“Las uvas endémicas y varietales que existen en la región son muy vastas. En Italia hay una gran diversidad de climas y de cultura –me explica–. Hay una serie de patrones migratorios muy interesantes, pues el territorio fue conquistado por muchos imperios”. En otras palabras, la tradición es muy importante en Italia. Los restaurantes son en su mayoría de comida local y las cartas de vinos obedecen también a un tema de orgullo regional.

En un momento en el que no sólo en México, sino en el mundo, estamos intentando acortar la distancia que tenemos con el campo y nos preocupamos por comer alimentos de buena calidad, resulta lógico hacer lo mismo con los vinos. Elegir etiquetas que vienen de campos saludables, que son parte de una historia familiar y que han llegado a nosotros mediante una cadena de valor saludable.

Actualmente, en Vinos Enteros trabajan con 24



Gonzalo Gout es socio de Larissa Lawrence en Vinos Enteros.



Fotos: Vinos Enteros

productores distintos. Todos italianos hasta ahora. Larissa y Gonzalo se han dedicado a curar un portafolio que incluye tintos, blancos, de baja intervención, con un poco más de sulfitos, con un poco menos, con burbujas más grandes y más pequeñas, *pét-nats* y espumosos. Pero, más allá de estilos y colores, los vinos que han elegido son de pequeña producción, elaborados por familias conforme a la tradición de sus regiones y, sobre todo, que transmiten la historia de Italia y su tierra.