



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Entre los días 05 al 07 de abril del año 2024, se llevó a cabo la "San Francisco World Spirits Competition", donde la Destilería Madoc de Dina Huapi recibió un doble galardón de oro por su whisky estilo single malt. Esto le permitió convertirse en uno de los nueve productos argentinos distinguidos en la reconocida competencia internacional.

El San Francisco World Spirits Competition, es un concurso mundial de bebidas espirituosas de San Francisco, fundado en 2001 por Anthony Dias Blue como una rama del San Francisco International Wine Competition. La evaluación con degustaciones de entre cientos de participantes la realizan anualmente, con un panel de jueces expertos seleccionados cada año por la industria de las bebidas espirituosas, incluidos mixólogos (una nueva generación de bartender, que mezcla sabores, texturas, colores y aromas, que innova detrás de la barra), compradores de bebidas espirituosas y medios de comunicación de todo Estados Unidos.

Cabe mencionar que los productores deben presentar su producto al concurso para su evaluación. No todas las entradas reciben premios (aquellas que no tienen la calidad suficiente no reciben un premio), pero la mayoría recibe un premio de bronce, plata u oro del panel de degustación. Aquellos participantes que reciben una medalla de oro unánime por parte del panel reciben la distinción de una medalla de "doble oro".

En ésta oportunidad, la destilería dinahuapense, recibió un excelente puntaje de 97/100 y una votación unánime que le permitió acceder a la doble medalla dorada, destacándose entre las bebidas participantes por su calidad y sabor, que evoca la pureza de la nieve de los andes y rescata acentos frutados con interesantes notas de nueces y otros frutos secos.

Pablo Tognetti, dueño y fundador de la destilería, es Doctor en Física, estudió en el Balseiro y trabajó en el Invap y Arsat. Fue por los años 90, que debido al boom de las cervecerías, desistió de éste primer emprendimiento. Por tal motivo, empezó a hacer las primeras pruebas de whisky en el año 1995 con un destilador pequeño, de 40 litros, llegando a ser la primera destilería whisky en la Argentina en el año 2011. Y fue durante el 2015, junto a su familia, que comenzó a gestarse la actual Destilería Madoc, ubicada sobre la Ruta 40 en Dina Huapi, allí donde se funden las montañas de la cordillera.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

Tognetti, el visionario detrás de Madoc, es un conocedor y entusiasta del universo de los destilados, emplea las normativas escocesas más estrictas, utilizando cebada malteada, levaduras seleccionadas y agua pura. Las barricas de roble, seleccionadas por su calidad y en muchos casos previamente utilizadas para bourbon, son fundamentales en el proceso de maduración, que puede extenderse hasta cinco años y medio, otorgando al whisky sus notas y matices característicos.

Actualmente, el mundo de los destilados está en plena expansión en el territorio rionegrino, con bebidas de muy buena calidad y en permanente mejoras en sus procesos productivos. Es por ello, que en esta oportunidad pido a los legisladores y legisladoras su acompañamiento en el presente proyecto, para destacar el doble galardón de oro por su whisky estilo single malt obtenido por la Destilería Madoc de Dina Huapi.

Por ello;

Autoría: Silvia Beatriz Morales y Carlos Alfredo Valeri.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés económico, social y turístico el doble galardón de oro obtenido por la Destilería Madoc de Dina Huapi por el whisky estilo single malt, en la competencia internacional San Francisco World Spirits Competition de los Estados Unidos, llevada a cabo entre los días 05 al 07 de abril del año 2024.

Artículo 2°.- De forma.