¿Conoces la bebida espumosa de zanahoria?

La cabeza pensante de Artezana dio con ella al querer complacer a su pareja, una mujer a la que no le gustaba ni el vino ni la cerveza.

David Tardón, creativo vallisoletano, junto con su hermana Carolina y su amigo Jesús Ángel del Pozo son los dueños de Artezana, una compañía de reciente creación donde los valores de calidad, innovación y disfrute están presentes.

David Tardón quería complacer a su novia a la cual no le gustaba ni el vino ni la cerveza. Un día echó mano de las zanahorias y experimentó. Años después se acordó de su experimento que tenía un olor y un sabor muy interesante. Se unió a un grupo de expertos y después de dos años de investigación y varios estudios de mercado nació Artezana (Bebida Espumosa de Zanahoria), un producto que posteriormente se ha patentado gracias a su carácter innovador.

La idea del proyecto de elaborar una bebida espumosa a partir de zanahorias, bajo la marca de Artezana, resultó ganadora del segundo premio Campus Emprende 2012 de la Fundación Universidades de Castilla y León.

Instalados en Artis, el Centro Provincial de Artesanía en Portillo, Artezana está elaborada con zanahorias de Castilla y León, que aportan vitaminas y antioxidantes como B-carotenos.

Poca graduación

Artezana es una bebida espumosa cuyo sabor sorprende al paladar. Con una graduación alcohólica algo inferior a la del champán, su sabor resulta una mezcla entre la cerveza, la sidra y el vino. Es muy agradable, refrescante y dulce. Su sabor especial, no deja a nadie indiferente, por lo reconocible y a la vez, inusual de la zanahoria. Popularmente, ya se le ha comenzado a denominar como vino de zanahoria, sin embargo, tal y como aclara David, “vino es aquella bebida hecha con uva, por lo tanto,… no podemos llamarla así”.

Gracias a su baja graduación alcohólica (8,5%) resulta ideal para consumir solo, o para acompañar aperitivos, comidas ligeras y postres. Se recomienda servir muy frío.

Ahora tienen en el mercado un semidulce espumoso, aunque su intención es lanzar pronto una línea de seco y más adelante, otra de barrica.

www.artezana.es