****

**Te contamos lo que estos whiskies están haciendo en materia de sustentabilidad**

En los últimos años, el planeta ha sufrido grandes cambios, orillando tanto a marcas como personas a realizar acciones que disminuyan su impacto ambiental.

Conscientes de esto, dos de las marcas estadounidenses más importantes de whisky: Old Forester y Woodford Reserve, decidieron adoptar técnicas sustentables en la elaboración de sus bourbon.

Por su parte, **Old Forester** le presta atención a tres pilares importantes: reciclaje de material, eficientar energía, cuidar su uso de agua y construcción sostenible.

También, recolectan el polvo de madera de sus barricas, el carbón de los barriles y otros materiales compostables para convertirlos en fertilizantes en una instalación de comportare industrial local.

Además, el subproducto de granos y levaduras que utilizan en el proceso de destilación, se vende o se pone a disposición de los agricultores locales, quienes utilizan este subproducto para la alimentación animal.

Con respecto a eficientar energía, utilizan iluminación LED en toda la destilería, la cual funciona con sensores para únicamente alumbrar las zonas en las que hay personas. Diseñaron la destilería para usar luz natural, su techo es blanco con la finalidad de reflejar la radiación solar y reduce los costos operativos de enfriamiento durante el verano. Las tuberías de agua caliente y vapor están aisladas para evitar que se escape el calor residual, el cual a su vez, reduce la necesidad de un uso excesivo de energía. La destilería fue construida en el centro de Louisville, utilizando la histórica fachada. Se usaron materiales reciclados como madera recuperada para todos los acabados posibles, así como pintura de compuestos orgánicos poco volátiles.

Para ahorrar agua, cuentan con plantaciones de techos resistentes a la sequía que minimizan la necesidad de riego, al tiempo que proporcionan los beneficios naturales de las plantas urbanas.

**Woodford Reserve** fue reconocido en 2018, por su liderazgo en el programa de conservación ambiental por el Departamento de Protección Ambiental de Kentucky; debido a su compromiso público para completar actividades voluntarias que resultarán en la mejora de la zona y sus comunidades.

En todas sus operaciones, desde el Centro de visitantes hasta las áreas de producción, reciclan sus materiales de desecho, incluidos cartón, papel, plástico, vidrio y madera. En el año 2016, el 98% de sus materiales de desecho, fueron reciclados. Además, se asociaron con el condado de Woodford para recolectar y reciclar desechos electrónicos.

También cuentan con proyectos de reforestación tanto de árboles y arbustos nativos, incluido el roble blanco, utilizado para hacer barriles. Las plantas nativas actúan como un filtro natural de aguas pluviales, evitando que los contaminantes ingresen a la corriente, sin duda una importante acción del ecosistema en esta región agrícola, que mejora la calidad del agua, tanto en el estanque como río abajo.

Mas de diez acres de tierra en la propiedad de la reserva Woodford son dedicados a la restauración del césped nativo, el cual es beneficioso para el medio ambiente al proporcionar un hábitat crucial para muchas especies de vida silvestre y aves; así como nutrientes para abejas y mariposas.

Al igual que Old Forester, la comida sobrante, la recolectan para convertirla en composta y, eficiente energía a lo largo de toda la destilería.

Sin duda, nos encontramos en un punto crítico en la conservación del planeta, queda en cada uno hacer pequeñas acciones que, colectivamente se vuelven en algo más grande. Estos dos whiskies son prueba de ello, regresarle a la Tierra un poco de lo que tanto nos da.

**Acerca de Old Forester**

El favorito de los bartenders, honra el legado de su fundador George Garvin Brown, quien puso su firma en cada botella. Old Forester es el primer Bourbon embotellado de la historia rico en sabor. Tiene notas que lo hacen picante y robusto, así como su olor característico a café dulce con chocolate, endulzado con azúcar, mantequilla y un toque de licor.

Ha sido elogiado por muchos, su más reciente galardón fue en 2018, llevándose oro en el American Whiskey Masters.

Old Forester es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para más información, visita:<https://www.oldforester.com/>

Síguenos en:

Facebook:<https://www.facebook.com/oldforester/>

Twitter:<https://twitter.com/oldforester>

Instagram: <https://www.instagram.com/oldforester/>

**Acerca de Woodford Reserve**

La clave del éxito actual de Woodford Reserve, radica en la innovación que le inyectan de Elizabeth McCall y Chris Morris, asistentes de destilería. Ambos comparten la creencia que la clave para crear el más fino Bourbon no solo es tiempo y paciencia, también ciencia y arte. Juntos crean whiskies que son todo un espectáculo para los sentidos. La sustentabilidad es una parte importante dentro del proceso de creación, el 98% de el material empleado es reciclado; el 97% de los restos de comida son usados como composta.

El sabor perfectamente equilibrado de nuestro Bourbon se compone de más de 200 notas de sabor, desde grano y madera, hasta aromas dulces, especias y notas tanto frutales como florales.

Woodford Reserve es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation

Para más información, visita: <https://www.woodfordreserve.com/>

Síguenos en:

Facebook:<https://www.facebook.com/woodfordreservemx/>

Twitter:<https://twitter.com/WoodfordReserve>

Instagram: <https://www.instagram.com/woodfordreserve/>