

La otra cara de la “Sociedad de la Nieve” y vinos made in Mendoza

12/08/2024



La historia de Nando Parrado es la de uno de los sobrevivientes del accidente aéreo ocurrido en 1972, que trasladaba a un equipo de rugby uruguayo a Chile, pero nunca se concretó, ya que la nave se estrelló en la montaña. El espíritu resiliente de Nando, y su intención de rendir honor a su hermana y madre que quedaron para siempre en la Cordillera y también a su padre (Seler) **inspiró un gran proyecto vitivinícola que se concretó gracias a la amistad con la familia Franchetti de San Rafael.**

Ellos durante más de 18 veranos organizaron desde su casa, en el sur mendocino, las excursiones para visitar el lugar del accidente y rendir homenaje a los fallecidos. **En varias de**

esas excursiones, Seler, subía la montaña con un ramo de flores que dejaba en la tumba de su esposa y su hija. En 2008 murió y fue enterrado junto a la tumba de su familia.



Nando Parrado, Nicolás Fernández, Aldo Franchetti y Matías Michelini.

“Siempre soñamos con elaborar buenos vinos para comercializarlos y luego de la visita de Nando a Mendoza, en el año 2019, surgió la idea de proponerle elaborar vinos en honor a su padre y a su historia. Se lo comunicamos y enseguida nos dijo que sí”, recordó el empresario Aldo Franchetti, que junto a su amigo Nico Fernández, siempre tuvieron la idea de hacer un emprendimiento relacionado al mundo del vino.

Actualmente, el proyecto ha sido llevado a diferentes países, como Brasil, Estados Unidos, entre otros, según cuenta el emprendedor mendocino, quien trabaja en los próximos lanzamientos de la nueva cosecha de Nando Parrado.

Películas y libros

La historia del accidente fue contada muchas veces, e incluso hay películas como **iViven! (1993)** que cuenta la tragedia o el “**Milagro de Los Andes**”, y “La sociedad de la nieve”.

Pero a pesar de lo que mucho que se ha escrito y relatado, siempre será la historia de **Nando Parrado**, un hombre valiente que lideró la larga caminata de 10 días, junto a **Antonio Vizintin** y **Roberto Canessa**, que tenía como fin buscar ayuda para salvarse y socorrer a los heridos que habían quedado en el lugar del accidente del 13 de octubre de 1972.



Seler Parrado en el Valle de Las Lágrimas. Febrero del 1974. Ese día viajaban 19 rugbiers uruguayos a Santiago de Chile para un partido exhibición (en total eran 45 pasajeros, entre

familiares y amigos de los deportistas). **Parrado, Vizintin y Canessa** fueron rescatados al igual que el resto de los deportistas que habían quedado en el lugar del accidente gracias a la ayuda del arriero chileno, **Sergio Catalán**.

En total fueron 16 los que sobrevivieron a la tragedia, el resto murió y entre ellos se encontraban la madre y la hermana de **Nando Parrado**.



Los 3 vinos.

Un gran proyecto desde Mendoza

El emprendimiento del uruguayo tiene que ver con el mundo del [vino](#), con la amistad con la familia Franchetti, en Mendoza, y con su padre, Seler.

“Mi padre disfrutaba mucho de la compañía de Juan Carlos Franchetti y su familia, y con los años nació una gran amistad”, recuerda Nando que hoy sigue ligado a ese lazo amistoso con Aldo, hijo de Juan Carlos.

Así, “Nando Parrado Wines”, ya lanzó tres etiquetas:

- Fila 9 Malbec (la fila que ocupaba Nando en el avión)
- Monte Seler Malbec (en recuerdo a esa montaña que Nando escaló)
- Viejo Seler, un corte de Malbec y Cabernet Franc (dedicado a su padre)

El selló de un gran enólogo

También el reconocido enólogo Matías Michelini forma parte de esta gran apuesta, y explicó que se eligió el Valle de Uco para la elaboración de los vinos.

Así la localidad de Gualtallary, en Tupungato, fue elegida para el Monte Seler, 100% de uva Malbec. En tanto, viñedos de la zona de Tunuyán fueron los que dieron vida al ejemplar Viejo Seler (Malbec y Cabernet Franc) y las uvas de Tupungato se eligieron para la elaboración de Fila 9.

Hay que destacar que los viñedos cuentan con un cuidado ecológico, y la elaboración en la Passionate Wine es muy respetuosa del entorno. “Estos vinos son elaborados prácticamente en forma artesanal con una gran dedicación de parte de la familia Michelini”, comentaron los empresarios.

Las botellas en el mercado

-Fila 9 Malbec 2023. Se llama así porque es la fila que ocupaba Nando en el avión. Es un vino elaborado con uvas provenientes de El Peral, Tupungato (1150msnm). Precio: \$16.500.

-Monte Seler Malbec 2022. Lleva el nombre de la montaña que escaló Nando para rescatar a la tripulación y que bautizó en honor a Seler, su padre, la gran motivación para seguir adelante. Precio: \$38.500. Sus uvas provienen de Gualtallary, Tupungato (1250msnm).

-Viejo Seler: Malbec y Cabernet Franc 2021. Dedicado al padre de Nando, Seler Parrado, “el faro que lo guio en su travesía”. Las uvas provienen de parcelas únicas de San Pablo, Tunuyán (1400msnm). Precio: \$159.500.

Los vinos de Nando Parrado Wines se pueden adquirir en su propio sitio web. También se distribuyen en Buenos Aires y pronto estarán disponibles en Uruguay y Brasil.

Fuente: El Sol –