

Terra, consciència i món

Zeena treu al mercat dues garnatxes envasades en llauna d'alumini 100% reciclables, buscant nous moments de consum i públic amb ganes d'experimentar.



Al Priorat va aprendre el valor de la terra i a Nova York l'amplitud de mires necessària per emprendre. Després d'un any al continent americà, retorna a Catalunya i en una estada silenciosa i reflexiva a Verges, en ple confinament, la seva vida professional fa un gir conscient. "Als Estats Units, quan les amigues em deien -Vés a buscar el vi a la nevera, no el trobava. perquè buscava l'ampolla de vidre. Allà el consumien en llauna". Ho explica **Sana Khouja**, fundadora i CEO de Zeena.



Sana Khouja, fundadora i CEO de Zeena. Foto: Ruth Troyano.

"Zeena és qualitat, sostenibilitat i disruptió", resumeix. I explica: "La nostra no és una empresa de vins sinó de logística i màrqueting". Però matisa que el que hi ha dins de la llauna d'alumini 100% reciclable són vins bons i bevibles pensats per a nous moments de consum, seguint l'esperit del grab and go, i per a públics amb ganes d'experimentar". "Als Estats Units, a França i al Regne Unit està molt estès el concepte mood, que allò que prens et faci sentir bé", comenta la CEO de Zeena. I en aquesta filosofia d'espiritualitat i salut es gesta el seu projecte. "Ens hem guiat per les tendències que circulen als països més avançats com el how local, sustainable and conscious you are".

Beure vi en monodosi de Zeena a la platja, no ho fa només pràctic, sinó també cool. La llauna és "llibertat, conveniència i seguretat", afirma **Sana Khouja**. I per això Zeena convida els seus consumidors a compartir el moment de tast a les xarxes socials amb l'etiqueta #ASipOfFreedom. El disseny, minimalista i efectiu, adverteix de la necessitat de fer un consum moderat i convida a sumar-se al ritme slow: "responsibly y despacito", remarca l'etiqueta. La conversa al Mediterrani amb la CEO de Zeena està plena d'anglicismes perquè el vocabulari nostre es queda curt per definir una aventura que lluita contra el classicisme del món del vi. **Khouja** és clara i directa: "La innovació està poc ben vista a l'Estat espanyol i trencar amb la tradició en un sector com el del vi, costa. Per això també és difícil que el vi eixampli la base de consumidors".



Llaunes Zeena. Foto: Ruth Troyano.

A les llaunes de Zeena hi ha vi bo de Batea que, de vinyes de cultiu ecològic i amb poc ús de sulfurós en l'elaboració. De moment han sortit al mercat dos vins monovarietals de garnatxa blanca i negra que tenen 12 mesos de garantia a la llauna, però ja s'està treballant en un escumós rosat gràcies a la bona acollida que ha tingut el projecte. Zeena son vins de proximitat, orgànics i vegans, sense cap traça animal en el procés d'elaboració. "Tant la garnatxa blanca com la negra son fresques, elegants i netes", comenta **Khouja**. I el paladar comprova que son el que diuen ser. Senzills i sincers.

"A Zeena hi ha les meves tres gran passions", revela **Sana Khouja**. Hauria pogut emprendre en un altre sector, però el vi l'ha seduït una vegada més, després d'haver estat responsable de màrqueting al celler Perinet de Poboleda, al Priorat. "El vi em dona tot el que busco a la vida... És terra, és consciència i és món. És ànima i és viu", afirma. El nom no és circumstancial: "Zeena parla de bellesa en àrab, em vincula als meus orígens berebers i evoca la mítica princesa guerrera. I aquesta sóc jo; he tornat a les meves arrels". Un sol naixent a l'horitzó i una mitja lluna que il·luminen, en granat i groc les etiquetes, son els dissenys que vesteixen les primeres llaunes. Imatge neta i inspiradora per a vins que busquen eliminar barreres i evitar complicacions. "Volem alliberar el consumidor dels obstacles. Fer-ho diferent, out of the wine industry i marcar a l'etiqueta el nostre estil transparent i honest", assenyala **Sana Khouja**.



Llauna Zeena. Foto: Ruth Troyano.

Zeena no competeix amb els vins que estan tapats amb suro; convida a un moment de consum diferent, és una experiència nova. Segurament més desenfadada i casual, però vinculada a l'elegància per l'estètica que respira l'envàs. I, en el fons, a banda de sabor i aroma terraltins, el que hi ha enllaunat és el mindful drinking, una nova forma de consum, que és sostenible, sana i conscient. El brindis comença amb el so del clac quan s'enceta la llauna.