vinetur

Familia Schroeder pone a Mariano Diletti al frente de la elaboración de sus vinos

El enólogo asume el cargo tras 13 años en la bodega con una apuesta por poca intervención

martes 24 de noviembre de 2026



Este martes, 24 de noviembre, Bodega Familia Schroeder presentó a Mariano Diletti como nuevo primer enólogo de la casa. La firma, con sede en San Patricio del Chañar, en la provincia argentina de Neuquén, deja así al frente de la elaboración de sus vinos y espumosos a un profesional que lleva 13 años dentro del equipo técnico.

Diletti nació en Villa Regina, en Río Negro, y estudió Enología en Mendoza. Antes de incorporarse a Familia Schroeder trabajó en bodegas de esa provincia como Trapiche y Chakana. La empresa explica que su recorrido dentro de la casa ha estado ligado a una línea de trabajo de poca intervención, centrada en preservar la expresión de la uva y del lugar de origen.

En su etapa de formación también recorrió Burdeos, Rioja, Galicia y la zona italiana de Véneto-Friuli, vinculada al Prosecco. Ese itinerario, de acuerdo con la bodega, forma parte de la preparación con la que asume ahora la dirección enológica de una empresa asentada en uno de los focos vitivinícolas de la Patagonia argentina.

San Patricio del Chañar ocupa un lugar relevante dentro del vino patagónico por sus condiciones secas, su amplitud térmica y la influencia del viento. Sobre ese entorno, Diletti afirma que le atraen “su suelo, de origen aluvional y composición diversa”, y también “su clima continental, de buena amplitud térmica y suaves brisas”. A su juicio, esas características permiten cosechar uva para bases de espumosos, tintos de guarda y vinos de alta gama, además de cosechas tardías.

Una parte de su trabajo en la bodega ha estado vinculada al método Charmat. Se trata del sistema en el que la segunda fermentación de los espumosos se realiza en depósitos presurizados y no en la botella. Diletti señala que en esa tarea ha encontrado un espacio para seguir ampliando conocimientos dentro de “el infinito mundo de las burbujas”, al tiempo que aplica su experiencia a las cuatro líneas de espumosos que comercializa la empresa.

La oferta de Familia Schroeder se reparte en cuatro gamas principales de vinos tranquilos. Saurus Estate reúne siete varietales —Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir Rosé, Chardonnay y Sauvignon Blanc— además de un blend tinto. Saurus Select suma seis varietales —Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc— y otro ensamblaje de tintas. Barrel Fermented incluye Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir y Chardonnay. La línea Familia Schroeder añade dos blends de tintas y cuatro varietales: Merlot, Malbec, Pinot Noir y Cabernet Sauvignon.

A esa estructura se añaden los espumosos Deseado, Rosa de los Vientos, H. Schroeder y Schroeder. La bodega informa de que Diletti trabajará desde su nuevo puesto con los equipos de Marketing y Comercial en una revisión del catálogo, una tarea que alcanza tanto a esas líneas de espumosos como al resto de la oferta.

Sobre su forma de trabajar, el enólogo pone el foco en el conjunto del equipo. “Laboralmente disfruto todo el proceso, cada eslabón tiene su parte difícil y su parte divertida. Y que alguien disfrute el resultado es el segundo objetivo. Es fundamental el equipo, el aporte de cada uno”, afirma. Su nombramiento llega desde dentro de la propia bodega y consolida una transición apoyada en un perfil con conocimiento directo de los viñedos y de la elaboración en San Patricio del Chañar.