vinetur

“Lo que hago esencialmente es llevar la Borgoña al resto del mundo”

Pedro Parra, el consultor de terroir chileno que se ha convertido en los últimos años en una de las personalidades más influyentes del mundo vitivinícola

jueves 1 de julio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Pedro Parra es uno de los especialistas en terroir más respetados del mundo y una de las figuras más influyentes de los últimos tiempos con un abordaje de estudio y una metodología de trabajo muy particular. Su conocimiento sobre suelos y su capacidad para "degustar las rocas" e interpretar su interrelación con los vinos lo han llevado a

desempeñarse en regiones del Nuevo y Viejo Mundo, como Chile, Argentina, Napa Valley, Sonoma, Borgoña, Rioja, Ribera del Duero, Barolo, Montalcino y más. En sus más de 18 años de experiencia como consultor ha trabajado junto a productores de renombre, como Louis Michel Liger-Belair, Jean Marc Roulot, Comando G, Biondi Santi y Argiano, entre otros.

Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de un consultor de terroir? Básicamente de una persona capaz de entrar en la mente del equipo técnico de la bodega para orientarlos de forma holística a elaborar un vino de mejor calidad y tipicidad. Además, tiene la misión de la continua búsqueda de la pequeña unidad, de "ese" algo especial, ya que de un mismo lugar puede salir el mejor o el peor vino del mundo. Por eso Parra con su labor de alguna forma pateó literalmente el tablero de la industria vitivinícola pregonando que de una misma parcela pueden salir vinos totalmente distintos.

"Lo que hago esencialmente es llevar la Borgoña al resto del mundo. ¿Qué quiero decir con esto? Encontrar los terrenos o uvas que generan una tipicidad diferente. Porque solo el 8% de Borgoña es primer cru y el 1% de Borgoña es grand cru. Es todo una cuestión matemática y de encontrar esos lugares que hacen la diferencia" comienza el especialista en terroir -en el marco del ciclo Catas con Aldo & Amigos, liderada por el sommelier y empresario argentino Aldo Graziani- quien no se cansa de aclarar entre risas que no es un experto en suelos.

En su primera etapa su labor como consultor de terroir (del 2003 al 2010) se centró en la elaboración de estudios que relacionaban diferencias de los suelos asociándolos a potenciales calidades de vinos futuros. Hacía mucho trabajo de terreno, de suelo, de roca, de raíces y de mapas. Como él mismo afirma se la pasaba "separando cosas". Al ir separando cosas, esas cosas se vinificaban y Parra tenía acceso a poder degustarlas. "Tuve la suerte de poder entrenar mi paladar desde mis inicios con vinos de distintas partes del mundo y desde siempre traté de reconocer una tipicidad, una energía en la boca propia de cada lugar". Así la herramienta de la degustación le abrió a Parra muchas puertas como consultor y no solo eso, sino que en el 2013 se animó a materializar su proyecto personal como viticultor en Itata, al sur de Chile.

"Los vinos tenían que tener una cierta calidad para no exponerme y que me digan: mejor quedate como consultor. Por eso busqué un terruño que de una uva que me enamore. Algo complicado porque necesitaba un clima nublado, porque me gustan más los vinos de nube que los de sol. Fruta roja porque me gustan más los vinos de fruta roja ácida que los de fruta negra madura. Y mineralidad porque me gustan los vinos que tienen aromas complejos como los minerales, los de sotobosque o trufa" recuerda el experto y subraya: "Para mí la mineralidad es el jazz".

De ahí que cinco de sus vinos -elaborados con 100% Cinsault- homenajean a grandes leyendas del jazz. No es casualidad que su vino más filoso y rocoso lleva el nombre Hub en honor al trompetista de Jazz Freddie Hubbard, el más intenso y afilado de todos los tiempos. Es un vino fuerte y eléctrico que proviene de un viñedo de Guarilihue. Un vino mineral y salvaje.

En cambio, Monk rinde homenaje a Thelonious Monk, el compositor más talentoso de Jazz. Por eso este vino es de una gran complejidad aromática y con un gran contenido de hierro y arcilla, lo que da una gran complejidad y peso al vino.

Trane es la mezcla de la fineza y la mineralidad en un homenaje a John Coltrane, un héroe capaz de transmitir emoción y energía. Como su vino.

Miles rinde homenaje a Davis Miles, un músico poderoso y hábil, completo y complejo. Este vino es el vino más complejo que produce Pedro Parra. Afilado, pero también redondo y elegante.

Y, el vino favorito de Parra y a su vez el más exitoso de todos, es Newk que rinde homenaje a uno de los saxofonistas del jazz más importantes, Sonny Rollins. Es un vino salvaje, fuerte y eléctrico.







¿Por qué eligió Itata para elaborar sus propios vinos? "Las primeras veces que fui a Itata me dio la impresión de estar recorriendo Barolo hace 100 años atrás. Y había variedades de las que solo había escuchado cosas malas: Cinsault, País y Moscatel (que personalmente no me gusta porque es muy terpénica). Era un terroir super interesante plagado de variedades de 'mierda´. Pero cuando me di la posibilidad de experimentar con esas variedades realmente me enamoraron. Así que hoy en día mi bodega es 50% Cinsault y 50% País".

Su porfolio de vinos se completa con Imaginador, el vino más importante de la bodega (es el de más volumen y la carta presentación), un Cinsault puro de granito arenoso, un vino muy borgoñón, con mucha fineza, mucha fruta roja y mucha mineralidad. Y Pencopolitano, un blend con 60% Cinsault + 40% País. "El vino que más me ha costado porque muchas veces es mejor el individuo separado que la mezcla" cuenta a pura honestidad brutal.

Además de consultor o hacedor de vinos, Parra volcó toda su experiencia en un libro, "Terroir Footprints - Un viaje fascinante en el mundo del terroir", en donde cuenta cómo las tipologías de suelos de diversas regiones vitivinícolas, sus elementos y características (rocas, basalto, cuarzo, calcáreo, granito, arcilla y más) pueden influir en el vino. Uno de los temas que toca es el cambio de paradigma en la cata. Según Parra

hay dos formas de catar vinos. La forma americana, según él la más común, es la que promueve la escuela americana. "Basta ver en Netflix la película El sumiller para darse cuenta que para ser un master sommelier los chicos están con la copa media hora tratando de reconocer aromas. Le dan una importancia brutal a lo que sentimos en nariz. Que es muy diferente a la escuela francesa en donde el aroma pasa a un segundo plano. Ellos hablan de una degustación geo-sensorial, con un peso más grande a lo que ocurre en la boca. Y eso es por una razón simple: los aromas se pueden construir pero lo que ocurre en la boca no se construye, se tiene en el suelo lo que se tiene. Por eso, la boca siempre es única". Así, Parra con su estilo más francés que americano se especializó en catar por texturas, es decir, reconocer en boca la estructura, la astringencia o porosidad del líquido en la boca. Y disfrutar, como dice el cantautor Jorge Drexler, más la trama que el desenlace.