vinetur

El vino, hace rato, es cosa de mujeres

Enólogas argentinas que pisan fuerte y levantan sus copas con vinos elaborados con sus propias manos

lunes 7 de marzo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez más mujeres ocupan espacios de mayor visibilidad, toma de decisión y responsabilidad en la industria del vino.

Hoy celebramos el día de la mujer con hacedoras de vino que pisan fuerte y levantan sus copas con vinos elaborados con sus propias manos.

Desde la Patagonia argentina



María Eugenia Herrera nació en Córdoba pero tiene desde hace rato sus raíces ancladas en la Patagonia, desde donde hace cinco años es la primera enóloga de Bodega Aniello, en Río Negro.

"El rol de la mujer en todos los aspectos de la sociedad fue cobrando muchísima más importancia y, por supuesto, la industria vitivinícola no se quedó atrás ya hoy la mujer no se está solamente dentro del laboratorio o en una oficina en un puesto administrativo sino que ha ido ganando muchísimo más terreno dentro de la bodega, en la viña y en la comercialización" comienza la joven enóloga quien con tan solo 33 años es la cara visible de esta bodega liderada por mujeres quien agrega que "todavía

hay mucho para hacer ya que la mujer tiene que vivir más prejuicios y además tiene la mirada encima para demostrar tres veces más sus capacidades". Más allá que a Herrera le gustaría que el foco de cada puesto de trabajo se centre en la formación, profesionalismo, compromiso o entrega del trabajo ella celebra que pueda haber puestos ocupados por mujeres desde una cinta de selección a ser las personas a cargo de couchear un equipo "porque somos más detallistas, sensibles y perceptivas y eso en la industria nos favorece mucho".

Además de enóloga, es chef y sommelier, formación que le permite tener una visión super completa del mundo del vino. "Un buen vino tiene que tener sin duda primero el reflejo de la calidad, debe estar respaldado por una cuidada vitivinicultura, ya que la materia prima es la columna vertebral, el sostén y un gran porcentaje de lo que hace a un producto final. Después hay patrones como el equilibrio, la longitud, el carácter o la profundidad, pero por encima de todo, como consumidora corriendome un poco del lado profesional, un buen vino sin duda tiene que encantarnos más allá del valor o la crítica de los mayores expertos, mientras nos encante a nosotros es más que suficiente" reflexiona esta apasionada por los viajes ya que son la excusa ideal para conocer las costumbres, cultura y gastronomía de otros lugares.

La labor de una enóloga tiene muchísimas tareas que a veces los consumidores no llegan a imaginar. ¿Qué es lo más disfruta de su trabajo? "Es tan dinámico que podés estar adentro de la bodega, en una vendimia, sacando un pedido, en la sala de barricas, en un fraccionamiento, haciendo un corte, en una degustación, frente a una computadora con todo lo burocrático y legislativo o en un evento o exposición. Para mi es una pasión, todo es disfrute. Aunque una de las cosas que más me emocionan y me genera mucho placer es poder crear algo y compartirlo en una mesa con amigos o familia. Esa es una de mis mayores satisfacciones.... y que guste (risas)".

Con el corazón 100% mendocino



Agustina Hanna descubrió su interés por el vino de pequeña y ante su curiosidad surgió la motivación para estudiar la licenciatura en enología en la Universidad Juan Agustín Maza en Mendoza. Desde hace cuatro años forma parte del equipo de enología de alta gama de Nieto Senetiner y, desde 2021, también de la bodega Ruca Malen. "Creo que el rol de la mujer ha ido ganando mayor protagonismo en varios ámbitos de nuestra vida y el mundo del vino no es la excepción. Si bien aún queda camino por recorrer, es lindo ver como hoy compartimos entre colegas de igual a igual, ya que para hacer grandes vinos y llevar de forma exitosa cualquier trabajo lo que importa es la pasión, sensibilidad y responsabilidad que cada uno le dedica" comienza orgullosa la joven enóloga quien con solamente 30 años de edad, ya cuenta con 11 años de experiencia en prestigiosas bodegas de Argentina, especializándose en la elaboración de vinos de

alta gama.

Lo que más disfruta de su labor como enóloga también es la versatilidad. "Puedo conectar con la naturaleza, con las personas y con la creatividad al mismo tiempo: el vino es vida, ciencia, pasión y arte. Ese dinamismo me permite estar siempre en movimiento y sorprendiéndome ya que el vino no para de evolucionar y demostrarme que siempre hay algo nuevo por hacer y aprender. A su vez, tiene esa magia de unir y crear lazos entre las personas que viven y disfrutan a través de él que es indescriptible" confiesa emocionada Hanna quien para ampliar sus conocimientos sobre diferentes estilos y culturas viajó a distintas regiones vitivinícolas internacionales como Somontano y Navarra (España) y Provence (Francia).

"¿Cómo veo a la Argentina vitivinícola actual? Creo que hemos construido un gran camino a lo largo de nuestra historia, pudiendo demostrar que somos un país con un gran potencial, produciendo vinos de excelente calidad y convirtiéndonos en un productor de alto nivel en el mundo. Hoy tenemos la oportunidad y el desafío de seguir explorando nuevas regiones, estilos y variedades, elaborando grandes exponentes más allá del Malbec y así mismo demostrando que nuestro Malbec no es uno solo sino miles dependiendo de la zona y de su forma de elaboración" explica la enóloga -para quien un buen vino debe tener tres atributos básicos: pureza, equilibrio y complejidad- mientras agrega que: "Argentina es un país con un territorio grandioso, con una diversidad de suelos, paisajes y climas increíbles y para poder mostrar esto al mundo también es importantísimo poder comunicarlo de forma adecuada, es por eso que es indispensable continuar trabajando en equipo para que todos los que formamos parte de la industria podamos levantar bien alto la bandera del vino argentino en nuestro país y en el mundo".

Con el foco en lo orgánico



Laura Ciacera es licenciada en comunicación y durante casi 20 años trabajó en una bodega familiar desarrollando productos y liderando comercialmente el mercado interno y externo. Pero sus ganas de plasmar su propio sello la llevó a desarrollar de forma independiente su propio emprendimiento orgánico: Lalalá Wines.

"La mujer muchas veces ha experimentado sus primeros pasos en la familia, en el lugar donde nació y otras solo se acerca al vino por interés y pasión, que es lo que nos mueve en este rubro tan fascinante" comienza esta defensora de los vinos libres de agroquímicos que confiesa que cada vino de su proyecto es creado específicamente en partidas limitadas por lo que tienen mucho de su sentir en cada uno aunque hoy su corazón lo tiene puesto en la Criolla ya que "es una cepa que está avanzando a pasos agigantados en el consumo y en el caso de Lalalá, amo ver como la gente al probarlo se sorprende y lo toma con una sonrisa".

Tras haberse animado a dejar la empresa familiar para zambullirse a elaborar solita sus propios vinos justamente lo que más disfruta de su trabajo es "siempre animarme a más y descubrir cada año que podemos hacer más para sorprender y dar disfrute" celebra Ciacera para quien un buen vino tiene que tener equilibrio y balance entre la acidez, el alcohol y la fruta "con poca madera para no tapar el alma de la uva y el vino".

Con la mirada en lo natural



Victoria Brond es técnica enóloga del liceo agrícola, licenciada en enología e industrias y especializada en agricultura biodinámica, formación que la llevó a convertirse en la hacedora de los vinos revolucionarios de Bodega Alpamanta, en Luján de Cuyo, Mendoza.

Al reflexionar sobre el rol de la mujer le gusta pensar que "hombres y mujeres tenemos los mismos roles con distintos puntos de vista con una sensibilidad diferente. Porque un enólogo varón o mujer cumple una función específica en cada una de las bodegas y eso es independiente del sexo. Lo que ha pasado en la industria del vino es que las mujeres siempre hemos sido minoría. Por suerte, hace un tiempo se formaron muchas enólogas, ingenieras agrónomas, sommeliers y estamos cada vez ocupando más lugares y veo la actualidad mucho más igualitaria" comienza Brond quien participa activamente del Club de Mujeres Profesionales del Vino en donde más de 100 mujeres trabajan unidas en la industria. Trabajo que muchas veces "los consumidores romantizan imaginando que estamos con la copa todo el día y después en la práctica es como un 99% de un montón de otras cosas y un 1% de esa parte romántica de degustación (risas). Pero si tengo que elegir lo que más disfruto del día a día es el contacto con las personas, me encanta compartir, aprender de los demás, disfruto mucho de trabajar en equipo y me encantan los resultados logrados en equipo porque me parece maravilloso que cada uno pueda aportar desde su punto de vista, formación y experiencia su granito de arena para que un producto esté en la góndola o en la mesa de alguien" confiesa esta enamorada de los procesos creativos quien agrega que además siente mucho placer al estar en contacto con la naturaleza y al poder estar inmersa en un lugar donde el ecosistema fluye sin tantas determinaciones del ser humano y libre -en todo sentido- de sustancias tóxicas.

Por eso al definir qué tiene que tener un buen vino prefiere pensar "que no existen vinos buenos y vinos malos sino que existen distintos momentos para distintos vinos ya que en el campo de la degustación hay infinitos consumidores por eso está bueno que la paleta de vinos sea enorme y existan muchas posibilidades para distintas personas. Para mi, después de más 20 años de experiencia en el mundo del vino y habiendo pasado por distintos tipos de elaboración y bodegas, y mirando un poco hacia el futuro me parece que algo que tiene que tener un vino es bajo contenido de insumos de todo tipo: desde la finca, que tiene que ser cuidada de la manera más natural posible, y en la bodega de la misma manera, tratando de interpretar el lugar sin condicionarnos con los insumos enológicos".

Más allá de que este 2022 prevé que habrá una baja importante en la cantidad de uva en el país, su mirada optimista la lleva a ver un futuro verde esperanza, una especie de momento histórico que hay que aprovechar "porque la gente ha vuelto a consumir vino, a disfrutar de tomarse una botella de vino a diario o mucho más seguido de lo que tomaban antes de la pandemia. Se revalorizó la copa de vino y la gente tuvo el tiempo para disfrutar, de parar la pelota y ver qué le gusta, cómo disfruta de tomarse un vino. Por eso aumentó el consumo, lo que es buenísimo para la industria vitivinícola". Y más allá del consumo en general Brond celebra que cada vez más haya una tendencia hacia la disminución de los productos químicos yendo hacia lo orgánico, lo biodinámico, lo natural y "sea como sea que la gente lo está haciendo, certificado, sin certificar, creo que eso bueno porque estamos pensando en hacer las cosas de manera más consciente porque estamos pensando que hay otra forma de elaborar las cosas que no es la manera convencional que teníamos como único camino en nuestras cabezas".