vinetur

De tal palo, tal vino

El domingo, 19 de junio, se celebra el Día del Padre en Argentina. Con la excusa de esta celebración conversamos con padres e hijos hacedores de vinos en la Patagonia para ratificar que el amor por el vino no solo trasciende distintas generaciones, sino que con el paso de los años la pasión se multiplica.

jueves 16 de junio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay una familia emblemática en la Patagonia del mundo del vino en la Argentina, sin lugar a duda es la familia Barzi Canale, quienes elaboran vinos hace más de 110 años. Actualmente, Guillermo Barzi padre, director de la bodega, trabaja codo a codo con sus hijos: Guillermo Barzi (hijo), director comercial, encargado de desarrollar la estrategia de comercialización y posicionamiento de los vinos en el mercado doméstico como en el internacional; y Lucrecia "Luli" Barzi, gerente de marketing, quien pone el foco y su mirada detallista en la tienda online y en las propuestas de enoturismo.

Más allá que todos llegaron al mundo del vino continuando un proyecto familiar, cada uno eligió formar parte de la familia empresaria, donde Guillo Barzi padre confiesa orgulloso que "no existen adversidades en el trabajo familiar y que, con consenso o confrontación, como todo en la vida se soluciona.

Guillo Barzi hijo trabajó por primera vez en la bodega cuando tenía unos 14 años en el galpón de empaque y con esos primeros pesos ahorrados se compró su primera moto que, al día de hoy, 35 años después, sigue funcionando como el primer día. Años después se incorporó a la bodega familiar donde comparte y disfruta "muchas cosas interactuando con los diferentes familiares involucrados (padres, hijos y sobrinos) y enriqueciéndose sobre todo escuchando a las otras generaciones". Aunque confiesa que el desafío más grande de la empresa familiar es "tratar de no llevar el trabajo a la casa y buscar siempre seguir capacitándonos porque somos una empresa familiar pero lo más importante es que sea una empresa bien profesional, ya que todo avanza a gran velocidad y hay que seguir siempre tratando de estar a la vanguardia".



Familia Canale

Y claro que, desde General Roca, Río Negro, la Bodega Canale siempre ha sido símbolo de vanguardia, de hecho, realmente fueron los pioneros en la Patagonia y como subraya Guillo Barzi padre siempre pensando en la excelencia y buscando la forma de estar un paso adelante. "Fue así que a mediados de los 80 logré que Don Raúl de la Mota nos asesorara durante 9 años. Y una de las noches que estaba en casa en Río Negro, luego de compartir una frugal cena al lado de la chimenea, Don Raúl me sugirió introducir al Alto Valle el Cabernet Franc. Era 1995 y recuerdo que le pregunté ¿por qué? Y su respuesta fue contundente y categórica: usted tiene acá el mejor Merlot de Argentina y el Merlot es oriundo de Burdeos y allá se une maravillosamente con el Cabernet Franc. Tanto que en blends el Cabernet Franc y el Merlot son los mejores vinos bordeleses, como los Petrus, ya que en pequeñas proporciones el Cabernet Franc es la sal o pimienta de los enólogos. Eso me quedó grabado. Así que introduje el Cabernet Franc en 1996 en el Alto Valle y en el 2000 ya tuvimos una pequeña cosecha

que pasó a ser parte de la sal pimienta del Gran Reserva Merlot Marcus (hoy Humberto Canale) y en 2001 decidimos sacar al mercado unas pocas botellas puro como Gran Reserva Cabernet Franc que fue y sigue siendo un éxito".

Luli Barzi, la última en incorporarse a la empresa, subraya que aún sigue sorprendiéndose todos los días de la pasión que su padre le pone a todo lo que hace. "A veces cuando estamos en la bodega y viene alguna visita, él es el primero en querer mostrarles lo que es Humberto Canale. Y siempre con una pasión inigualable que la transmite a todos nosotros". Y si hay algo que es imbatible para que una empresa trascienda ya unas 5 generaciones es la fusión de la pasión con la experiencia y la flexibilidad de combinar todo eso con ideas nuevas.



Y cuando el vino fluye por la sangre imposible es que no desemboque en el mismo lugar, de hecho, todos coinciden que el símbolo de la unión de las distintas generaciones es la línea Old Vineyard en donde Barzi padre cuenta que unieron su generación con los hijos de sus hijos. "Aprovechando que tenemos los viñedos más viejos de la Patagonia desarrollamos este grupo de vinos únicos, seleccionando pequeñas parcelas. Así nació el Pinot Noir La Isabel (con el nombre de mi nieta mayor), el Riesling La Morita (con el nombre de mi nieta segunda), el Malbec Los borregos (dedicado a mis 9 nietos varones), el Semillón Milagros (con el nombre de mi nieta que

ya está estudiando bioingeniería), y por último un Pinot Noir rosé (con el nombre de mi nieta Sol, mi anteúltima nieta mujer".

Muy cerquita de ahí, a una media hora en auto, en General Fernández Oro, se encuentra la Bodega Miras en donde Marcelo y Pablo se funden entre los vientos típicos de la región para elaborar vinos con acento patagónico.

Cuenta la historia que los abuelos de Marcelo (bisabuelos de Pablo) eran viñateros minifundistas y hacían vinos caseros, por eso él desde niño aprendió los trabajos de la viña cuando pasaba sus vacaciones en la casa de sus abuelos y tíos, que también tenían viñas. "La curiosidad apareció cuando veía que las uvas dulces (por sus azúcares) al cabo de un tiempo se transformaban en vino, ese que siempre nos daban un poquito acompañado de agua o soda, cuando había. ¿Qué es lo que pasaba? Me llenaba de intriga. Y desde niño-adolescente no tuve dudas: iba a estudiar enología".

Así, con el paso del tiempo Marcelo se volvió en un referente del mundo del vino patagónico que actualmente con su proyecto familiar se da el lujo "de ver a mi esposa Sandra y a mis hijos trabajar juntos, en lo que mis padres, tíos y abuelos me trasmitieron: el amor a la viña, a la tierra, a elaborar vinos, a compartir la pasión y la alegría de esta hermosa actividad".

Más allá que Pablo es quien participa desde muy joven en la bodega y "va tomando la posta al involucrarse año a año, conoce la elaboración de vinos y todos sus procesos y a sus 35 años tomó la sabia decisión de estudiar enología" todos los hijos de Marcelo hacen su aporte en el proyecto familiar.



Tres generaciones

Andrés, que vive en Mendoza, "da su mirada crítica y aporta ideas desde la distancia y además diseña la etiqueta de Miras Joven con pequeñas variaciones cosecha a cosecha". Celeste está ligada a la producción de vinos embotellados, "aportando su personalidad responsable, detallista y meticulosa". Luciano, según su padre, le pone el corazón y el cuerpo a los trabajos varios de la bodega y, además, tiene puesta su mirada en la comercialización de los vinos. Ana, la más joven, participa en las redes sociales de la bodega, poniendo su impronta a lo publicado día a día. Para Miras padre es super importante el aporte de cada uno de sus hijos ya que "la vitivinicultura es una actividad dinámica y la sangre joven le aporta la mirada actual, tomando la experiencia de los mayores y fusionando esta con las nuevas tendencias y estilos de vinos". Aunque la decisión más importante "y no menos difícil, fue dejar mis trabajos en otras bodegas, para involucrarme de lleno en la bodega familiar, cuando vi que mi esposa e hijos estaban subidos al mismo sueño, mi sueño".

Ese sueño hizo que se materializara en cada uno de sus vinos la unión de ambas generaciones, así como "la experiencia y sabiduría sumada a las hermosas novedades aportadas por la sangre nueva".

Y como en un espejo, la sangre joven admira del soñador "el amor y la pasión que tiene por lo que hace y la forma en que lo transmite no sólo por sus palabras sino también por lo reflejado en cada uno de sus vinos" admite orgulloso Pablo, quien como su padre creció rodeado de vides, toneles y piletas llenas de vino en donde la vida transcurría entre uvas como un juego. Un juego que se volvió pasión y oficio y que con el correr del tiempo hizo que "todos los vinos que hacen representen no sólo las distintas generaciones sino también el significado del vino para toda la familia y que diariamente me regala mañanas en las que juntos recorremos la bodega y degustamos nuestros vinos".

Bastante más al sur, en el Valle de Trevelin, Chubut, hace más de 10 años llegó Sergio Rodríguez quien abandonó su taxi en la Feliz de la costa atlántica para junto a su hijo y sus padres aventurarse en el arte de elaborar los vinos más extremos del planeta.

"Al mundo del vino llegué por tradición familiar, mi mamá es italiana y mis abuelas y bisabuelos toda la vida tuvieron viñedos y la cultura del vino siempre formó parte del ADN familiar. Si bien la guerra y la inmigración marcaron un quiebre, la pasión por la actividad y ese disfrute por la bebida siempre estuvo en todos nosotros" cuenta Rodríguez con un brillo especial en los ojos mientras agrega que "lo que más se disfruta de trabajar en familia es compartir con tus seres más queridos muchas horas diarias, sin importar que sean de trabajo, ya que juntos vamos creando un proyecto y eso da muchísima satisfacción".

Proyecto que literalmente revolucionó la vitivinicultura de la provincia, de la Argentina y del mundo. Porque allá por el 2010 fueron los pioneros en la implantación del primer viñedo en el Valle de Trevelin y en el 2016 fueron quienes realizaron la primera cosecha de uva en el lugar y a fines de ese mismo año el Pinot Noir de la bodega fue el primer vino del Valle.

"Algo muy anecdótico y por qué no gracioso es el hecho de que Emmanuel nunca tomó alcohol y en ese marco supo llevar adelante un viñedo y una actividad que nunca había realizado en una zona sin ningún tipo de antecedentes. Y por si todo esto fuera poco, en unos años terminó siendo asesor externo de la provincia en cuanto a vitivinicultura tanto en la meseta como en la cordillera" cuenta orgulloso Sergio para quien lo más admirable de trabajar con su hijo "es esa mirada joven, esa mirada radicalmente opuesta a la que uno puede tener y esto es muy interesante porque te abre una perspectiva totalmente diferente a tu historia y tu experiencia. Por eso creo que hay que conciliar la experiencia que trae uno con la mirada joven que traen las nuevas generaciones que en definitiva son las que van a marcar el futuro". Del otro lado, Emmanuel, quien hoy lidera el trabajo técnico del proyecto confiesa que lo que más disfruta de trabajar en familia "es saber que del otro lado hay un apoyo incondicional porque todos empujamos para el mismo lado con la misma intensidad y cuando uno se siente agotado o cansado ya sea física o mentalmente del otro lado está esa persona incondicional que te va a apoyar y acompañar en todo el proceso, todo el tiempo y sin dar el brazo a torcer. Creo que ese lazo solo se gana combinando la confianza, la familia y el compañerismo, que genera estar todo el día trabajando juntos".

Y si hay algo que Emmanuel admira de su padre es la mirada a largo plazo. De hecho, al inicio de la actividad cuando la familia preguntaba a la gente del lugar qué opinaban de lo que estaban haciendo "poco menos que teníamos que dar cuenta de que no estábamos locos. Eso nos causaba gracia porque nos hacía dudar de si realmente estábamos locos en serio. Por suerte nuestras convicciones hicieron que hoy la actividad vitivinícola esté consolidada en el valle con once viñedos y tres bodegas". Por eso, esa mirada soñadora y a largo plazo para Emmanuel es una de las mayores virtudes de Sergio ya que "él siempre está pensando en el futuro, con una templanza que logra con muy pocas palabras bajar la parte humana de todo este proyecto, donde yo aporto mucho en la parte técnica, pero él lleva la parte humana y el corazón al emprendimiento". Y claro que Sergio siempre miró y mira hacia adelante, sino jamás se hubiera aventurado en llevar la viticultura a Chubut. "Nuestra actividad es totalmente transgeneracional, porque si yo no hubiese tenido la certeza y la seguridad de que mi hijo continuara con el emprendimiento jamás hubiera iniciado, creado o motivado a que se inicie. Y tampoco tendría las ganas y la motivación de hacerlo crecer

continuamente".

Si hay una variedad insignia del lugar y de la bodega es sin lugar a duda el Pinot Noir, por eso es el vino más significativo para ellos "porque no solo une dos generaciones sino tres generaciones ya que también están mis padres" acota Sergio, mientras Emmanuel resume que "el Pinot Noir tiene esa elegancia y frescura de lo joven, con la templanza y la armonía de las personas maduras".