vinetur

Desquiciados, desfachatados y agradecidos por el vino

En Argentina cada 20 de julio se celebra el día del amigo por eso conversamos con hacedores de vinos, para conocer las historias que hay detrás de cada etiqueta, que además de estar unidos por la pasión por el vino comparten la amistad.

viernes 15 de julio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Hay amigos de toda la vida, amigos nuevos, amigos a quienes les confesamos nuestros secretos más profundos y otros con los que salimos a comer y compartimos una copa de vino. Y también están los amigos que uno conoce y que las afinidades y los sueños hacen que se conviertan en hermanos de la vida. Por eso, la amistad es algo que se agradece y se celebra todos los días. Y si es con una copa de vino de por medio, mucho mejor.

El vino es tan cautivante que cuando a uno le pica el bichito, realmente se convierte en un apasionado camino de ida. Eso le sucedió a Leandro "Lele" Rodríguez, empresario y amante del buen vivir. "De chico tuve pasión por el mundo del buen vivir, que no es precisamente vivir con excesos y lujos. Lo considero más como el saber disfrutar los momentos, con las personas que uno más quiere. Justamente por eso y por el disfrute de estar al lado de Fer, a quien considero una persona con un conocimiento extraordinario, decidí comenzar a transitar en esta industria más allá de ser consumidor, pasando a ser empresario de la misma" comienza Rodríguez quien actualmente lidera el proyecto Grazie Mille, junto a su amigo winemaker Fernando Spigatín, quien viene de familia de viticultores y tiene muchos años de experiencia en su empresa familiar Domados Wines. "Soy descendiente de inmigrantes italianos, que desembarcaron hace ya muchos años en La Consulta, Valle de Uco (Mendoza) y desde ese entonces mantengo la tradición. Si bien, de formación soy bioquímico, hace más de 30 años tomé la decisión de mantenerme en esta industria, respetando las tradiciones de mis antepasados y aplicando técnicas modernas actuales para la elaboración del vino" agrega el hacedor de los vinos para quien "todo gran vino nace en el viñedo", por eso custodia cada detalle de las vides y todo el proceso natural de elaboración de los vinos de este atesorado proyecto que dio a luz en plena pandemia.

Hacía varios años que Rodríguez venía tentando a su amigo para emprender un camino juntos, pero los avatares del día a día siempre hacían que su proyecto personal quede relegado para el mañana. Pero de un día para el otro el mundo se puso en pausa y la revalorización del tiempo y de eso que nos da ganas de vivir tomó mucha fuerza. Y más fuerza tomó para Spigatin quien en medio de toda esa revolución mundial sufrió varios ACVs que hicieron que quede largamente inmovilizado a tal punto de no poder ni escribir, su otra gran pasión. "Grazie Mille se originó en mis raíces, mis pasiones y

anhelos y en la búsqueda constante de la felicidad; comprendiendo que con amor, esfuerzo y constancia, todo trasciende" celebra hoy Spigatin totalmente recuperado, quien en ese momento de rehabilitación cuando de repente logró empezar a poder empuñar su lapicera escribió algunas palabras sueltas que le brotaron del alma, entre ellas amistad y libertad, palabras que hoy bautizan a dos de sus líneas de vinos y que son el alma de este proyecto de vinos de diseño.

Para Rodríguez trabajar con un amigo no implica ningún tipo de desafío, ya que ambos tienen los mismos códigos y su lema es confiar en la palabra de caballeros. "Disfruto mucho de poder compartir mis pasiones, virtudes, defectos, errores y pesares (entre otras cosas) sin tener una mirada que juzga, sino más bien que acompaña. Borges, decía que la amistad no necesita frecuencia. El amor sí. Pero la amistad y sobre todo la amistad de hermanos, no necesita frecuencias. El amor está lleno de ansiedades, un día ausente puede ser terrible, pero yo tengo tres o cuatro amigos a los que veo una o dos veces al año. Eso es lo que más disfruto de mis pocos amigos" cuenta emocionado Rodríguez quien subraya de su amigo la pasión con la que lleva adelante su vida, sobre todo tras atravesar muchas dificultades que pudo sobrepasar gracias "a su pasión, a sus ganas de vivir y al amor que tiene por la vida".

Para el experto en vinos del dúo, la sinergia que logran al trabajar juntos hace que "algunas veces podamos empatizar con pensamientos diferentes a los de uno, sin embargo, creo que la diversidad hace a la diferenciación y esto se logra trabajando con un amigo, una persona con la que podés trabajar codo a codo, a sabiendas que cada uno puede aportar cosas super interesantes al proyecto".

¿Qué vino los representa más? "Tanto a mí como a Lele, nos fascinan los blends. Entonces, basándonos en que la amistad y el amor por los vinos son los pilares de este proyecto, creo que los blends nos representa muchísimo, ya que en el momento hacer cada corte, interactuamos muchísimo entre nosotros, poniendo la esencia de cada uno" reflexiona Spigatin, mientras que su amigo agrega que "el blend Gran Reserva llevó largas horas de debate y discusiones acaloradas (risas). Ponernos de acuerdo ahí no fue tan fácil, pero... ¡lo logramos!". El Blend de la línea ícono finalmente quedó conformado en la añada 2017 (la que está actualmente en el mercado) por Malbec, Syrah, Merlot y Ancellotta, un vino potente, elegante y complejo. Ideal para compartir

con un amigo, esos que uno extraña mucho y que al verlos después de mucho tiempo uno siente que el tiempo no pasó y el cálido abrazo derrite las distancias. Por eso en esto de agradecer a la vida, todas las etiquetas de Grazie Mille tienen la imagen de un abrazo, algo que en los años pandémicos todos estuvimos privados de compartir y hoy vale la alegría disfrutarlos y compartirlos.

Gonzalo Tamagnini y Martín Sesto se conocieron trabajando en Mendoza y tras compartir tantísimas horas en otros proyectos surgió la idea ¿desquiciada? de embarcarse en su proyecto propio. Cuenta la historia que un primero de mayo de 2014, en plena vendimia, no había absolutamente nadie en la bodega en la que trabajan. Como un verdadero primero de mayo, todo estaba absolutamente cerrado. El encargado de la finca salió a abrirles, interrumpiendo su asado familiar, para que ellos pudieran llegar hasta la boca del tanque para trabajar en su cofermentación. Risas van, risas vienen, el volumen de ambos se fue elevando más de lo que ellos pudieron percibir, tanto que el encargado de la finca volvió para pedirles por favor que dejen de estar a los gritos porque parecían dos desquiciados. Así, casi sin darse cuenta surgió la idea de hacer sus propios vinos. "Desquiciado Wines es un proyecto que habla mucho de nuestra forma de sentir el vino y por suerte tuvimos el gran acompañamiento de muchos bebedores de vino del país" comienza Tamagnini quien tenía pensado ser ingeniero electromecánico pero a los 19 años, cuando realizaba una pasantía en una bodega (más que nada interesado en ese momento por conocer la maquinaria con la que se hace el vino), probó tres muestras que no le gustaron mucho pero minutos después al tener la posibilidad de probarlos blendeados no solo que le encantaron sino que torcieron para siempre su destino. Ya que ese blend le demostró la alquimia que puede suceder dentro de la bodega, lo que lo llevó a estudiar enología.

"Lo que más disfruto de trabajar con un amigo es que lo vivimos como un hobby. Es algo muy lindo porque nos permite disfrutar de lo que amamos y nos ayuda a generar muchas más amistades, a ser partícipes de una mesa de amigos y ser parte de historias como la nuestra" cuenta Sesto, quien aprendió de viticultura y elaboración de vinos en los más de 10 años que desarrolló su carrera en marketing, ventas y logística para varias empresas empresas del sector. Su socio amigo agrega que siente que elaborar vinos juntos "no es un trabajo, sino que es un conjunto de creaciones que

hacemos día a día porque la creatividad viene de ambas partes, tanto en los vinos como en la imagen. Es algo único porque tenemos libertad plena en lo que amamos hacer".

Pero claro que trabajar con amigos también puede ser un gran desafío. Para el enólogo del equipo "los desafíos más grandes son por un lado el entender las situaciones de cada uno en lo personal que se mezcla con lo profesional y la mirada de cada una de las partes a la hora de crear una nueva etiqueta". En cambio, su socio cree que "es un gran desafío a veces coincidir con alguna idea específica, ya que venimos de distintos palos. Igual, por suerte nuestras personalidades se adaptan muy bien y las decisiones fluyen. ¡Eso sin mencionar a veces lo que pretendemos de un vino! (risas). Pero siempre lo vivimos con ilusión y ganas de crecer".

¿Qué vino los representa más? Para Tamagnini sin lugar a dudas es la Garnacha "porque mostramos un nuevo estilo en Argentina de esta variedad y también una forma diferente de comunicarla" y para Sesto es el corte "porque tanto el vino como nosotros tiene mucha versatilidad, fuerza para crecer y mejorar con el paso del tiempo".

Esta dupla sin lugar a dudas se equilibra y complementa logrando un gran blend final, ya que Gonzalo aporta la creatividad y la cuota rupturista que es inevitable para para poder " crecer en esta economía improvisada que vivimos" y Martín tiene esa calma, templanza y paciencia para lidiar con los números que toda empresa tiene que tener. Aunque en el fondo, todos saben que son dos verdaderos desquiciados.

En San Juan la historia casi se repite. Pero Federico Riveros y Abel Chiconi se conocieron en la facultad de enología y entre mates y vendimias fueron empezando a soñar su proyecto personal de vinos. "Nacimos en San Juan, gran provincia productora de vinos, por eso la ciudad está rodeada de bodegas y viñedos. Entonces es natural para los sanjuaninos vivir y trabajar en el mundo del vino. Por esto y por tradición familiar, tomamos la decisión de estudiar la licenciatura en enología" comienza Riveros quien subraya que más allá de la amistad y las ganas "al tener muchos ideales en común, se facilitaron las cosas".

Porque más allá de tener una pasión desmedida por el arte de hacer (y beber) vinos los dos tenían un objetivo súper claro: mostrar la riqueza y diversidad vitivinícola de San Juan, segunda potencia vitivinícola de la Argentina que muchas veces queda desdibujada por falta de comunicación de todos los grandes vinos que actualmente se están elaborando en la provincia.

"Tenemos muchos valles diferentes, con tremendo potencial. Variedades de todo tipo y muchas zonas aún por explorar. Nos sentimos identificados con vinos modernos, descontracturados y que respeten el terruño" agrega Chiconi quien recuerda que todo empezó hace 5 años elaborando pequeñas partidas de vino para despuntar el vicio y cuando se quisieron acordar, a fines del 2020, estaban lanzando una línea completa de vinos: Desfachatados, Valle de Pedernal con tres etiquetas: un Malbec moderno, joven, frutado, sin intervención de madera. Un Cabernet Sauvignon del mismo estilo, donde se destaca la suavidad de los taninos. Y el Gran Malbec, un reserva, con 8 meses de guarda en barricas de segundo uso; intenso en fruta y con la complejidad de la guarda en barricas, sin que la madera entorpezca la fruta. Hoy ya tienen 7 etiquetas y por supuesto que vienen más en camino.

"Lo que más disfrutamos es que en este proyecto no trabajamos. Lo tomamos como un hobby, una distracción. Pero con mucha responsabilidad, ya que detrás de cada etiqueta está nuestra marca, nuestros nombres y San Juan" destaca Riveros quien remarca que cada etiqueta muestra algún lugar emblemático de la provincia para no sólo revalorizar el potencial de vinos que se pueden hacer en la provincia sino también dando a conocer la belleza de San Juan.



Y claro que hay desafíos al trabajar con un amigo. "A veces vamos a opinar distinto, pero ya que la amistad comenzó antes que este emprendimiento, siempre la pondremos delante. Por suerte, nos llevamos bien y nos entendemos como amigos y socios" confiesa Chiconi quien subraya que lo más importante es que siempre haya respeto. Por eso, aprovechan las fortalezas de ser un tanto distintos y dividen las tareas teniendo en cuenta la zona de confort y más conocimiento de cada uno para que se potencie la complementariedad.

Así, Fede tiene su corazoncito puesto en la línea de microvinificaciones: todas partidas limitadas de vinos elaborados con poca intervención, en donde se dan el lujo de vinificar todos los años cosas diferentes. Y Abel se siente más identificado con lograr más que buenos vinos elaborando varietales desafiantes para San Juan, como el Sauvignon Blanc o el Cabernet Sauvignon. Para lo que es vital estar siempre en la búsqueda de viñedos y uvas, además de recorrer y conocer bien cada terroir y elegir la técnica enológica para que en la copa se luzcan como grandes exponentes.

Esta búsqueda y exploración que claramente demuestran desde el arte -con la presencia siempre de la mini caravana amarilla- hasta el contenido de cada una de las etiquetas los llevó a elaborar el año pasado dos vinos blancos, un Sauvignon Blanc fresco, sutil y frutado con uvas del Valle de Tulum y un Chardonnay proveniente del Valle de Zonda con una leve crianza en barricas que le aportó complejidad y diferentes texturas. Dentro del porfolio de las microvinificaciones la cosecha 2021 tiene dos Malbec Reserva de dos zonas reconocidas de San Juan: Alto Valle de Zonda (Finca La Ciénaga, 1.430 msnm) y Valle de Calingasta (La Puntilla, 1.550 msnm).

¿Qué se vendrá para la próxima cosecha? Será cuestión de estar alerta y observar por dónde anda esta vez la desfachatada mini caravana amarilla.