vinetur

“Ahora le podemos mostrar al mundo que el vino argentino bien guardado sigue estando en perfectas condiciones”

Charlamos con Alan Dayan, responsable de Vinos Guardados, una nueva unidad de negocios de vinos Ligier que actualmente cuenta unas 400.000 botellas de vino

jueves 5 de enero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La tercera generación de la familia Dayan, fundadora de las reconocidas tiendas de vinos Ligier, impulsó Vinos guardados, en donde transformaron la cava personal de la familia en una nueva unidad de negocios que actualmente cuenta unas 400.000 botellas de vino.

¿Cómo comenzó la historia de la guarda de vinos en la familia?

La guarda surge de un viaje que mi papá hizo a Vinexpo, Burdeos (Francia) a finales a finales de los '70 en donde la vitivinicultura en la Argentina era muy chata en cuestión de variedad. Se elaboraban blancos o tintos y quizá algún rosado y nada más. Mi papá encontró en ese viaje una profundidad de vinos mucho mayor. Descubrió que había diferentes varietales y zonas y que los diferentes años con los distintos climas se iban generando diferentes vinos. Y claro no entendía nada (risas). Estaba totalmente desorientado. Cuando volvió a la Argentina se reunió con Don Raúl de la Mota, un

enólogo más viajado y más grande que mi papá en ese entonces, y él le explicó que esa diversidad existía en el mundo y le ofreció darle un asesoramiento para que a medida que vaya tomando vinos que le gusten ir recomendándole qué guardar. Y así empezó todo. Quizá de algún vino Raúl le decía, Víctor guarda 10 cajas pero mi papá se guardaba 100. De tal vino que está increíble guarda 15 y mi papá se guardaba 200 cajas. Llegó a guardar 2.000 cajas de un vino.

¿Cuál es el vino más antiguo que comercializan?

El vino más viejo que tenemos comercializable es de 1973, de hecho este año cumplimos 50 años guardando vinos así que estamos pensando de qué forma lo vamos a festejar. Mi papá me cuenta que fueron años muy duros al principio porque algunos años guardaba con mayor holgura y algunos años le costaba mucho. Por suerte recibió el apoyo de las bodegas porque guardar vinos por tantos años es meter plata en un sótano sin tener nada a cambio. Y muchas veces estuvo cerca de tirar la toalla porque mucha gente lo tildaba de loco le decían "para qué guardás vino argentino si el vino argentino se hace para tomar hoy". Por suerte nunca se rindió y siguió guardando y guardando.



¿Cómo nació Vinos guardados?

Junto a mis hermanos, la tercera generación, a principios del 2000 empezamos a trabajar en la empresa y quisimos convertir lo que era la colección personal de mi papá que tenía ciento de miles de botellas en un negocio y en un producto a comunicar. Los últimos 20 años generamos un negocio comercial relacionado con los vinos de guarda, pero teníamos una deuda desde lo cultural y hace más de un año y medio empezamos muy profundamente a comunicar sobre el vino guardado desde una cuenta de Instagram que trajo eventos, ferias, presentaciones, cenas y viajes. Y ahora le podemos

mostrar al mundo que el vino argentino bien guardado sigue estando en perfectas condiciones.

¿Actualmente cómo seleccionan qué vinos guardar?

Guardamos los vinos que nos gustan a nosotros, pero también guardamos vinos que además de gustarnos tengan atrás una historia o una investigación. Si vemos que una bodega está investigando la tierra o la vinificación y si además eso el vino nos gusta, lo guardamos. Entendemos que no podemos guardar vinos que no tienen todo ese background de investigación. Y principalmente buscamos guardar vinos que tengan alta concentración, buenos porcentajes de alcohol y buena acidez. Pero no quita que no guardemos vinos de gamas intermedias pero honestamente confiamos en los vinos de más alta gama porque están concebidos desde el viñedo para tener una larga guarda y una larga vida.

¿Guardan solo vinos tintos?

Diste en el clavo porque yo creo que el consumidor de vinos argentinos va mutando y una de las grandes mutaciones que hizo en los últimos años fue cambiar el concepto de que el vino blanco si no era del año y fresquito, era un vino que no servía más. Y yo soy un fanático de los vinos blancos y soy un fanático de los vinos blancos con evolución. Claro que hay que entender hacia dónde evoluciona el vino blanco por eso yo creo que todos los encuentros más grandes o más pequeños que tengan que ver con la comunicación y la información son necesarios para que cada uno pueda entender a los vinos. Tengo historias de gente que ha tirado los vinos a la basura después de probarlos y cuando los tomó de mi mano me dijeron que era lo mejor que había tomado en la vida pero que antes no entendía lo que estaba tomando, pensaban que estaba podrido. Lo mismo pasa con los Champagnes, que también se pueden guardar. Pero un Champagne después de 30 años obviamente que pierde gas pero gana un montón de cosas: se oscurece, se va alicorando un poco, se vuelve un vino más gordo y obviamente también pierde frescura. Lo que pasa es que se convierte en otra bebida que está preparada para otra situación de consumo.

¿Qué mercado hay en la Argentina para este tipo de vinos?

Los vinos guardados los comercializamos más en el mercado externo que en el interno por un tema de historia, pero a partir de que hicimos mucho foco en la comunicación en Argentina vemos que cada día hay más gente que se involucra y se interesa. El feedback es buenísimo, incluso hacemos cenas especiales en las que atravesamos diferentes décadas y mostramos vinos de los ´60, ´70, ´80, ´90 y los 2000. Todo en una misma cena con diferentes sets de vinos para que cada persona pueda vivenciar las diferentes etapas de la vitivinicultura argentina y los diferentes estadíos del vino por su longevidad.

¿Cuál es el desafío más grande de trabajar con este tipo de vinos?

El desafío que tenemos con el vino de guarda en Argentina es informar al consumidor de que esto existe y de que los vinos argentinos evolucionan muy bien. Y el desafío con el mercado externo, en donde ya está instalado que los vinos con guarda evolucionan muy bien, es que tengan en cuenta que los vinos argentinos también evolucionan muy bien. Y nada mejor que ratificarlo con la historia mostrando vinos que tienen 50 o 70 años y los abrís y están espectaculares. Y eso es la clara muestra de lo que es nuestra vitivinicultura.


CARO

¿Cómo está compuesta la cava de los vinos guardados?

Tenemos algo más de 400.000 botellas con vinos del ´73 al 2020. El 95% son argentinos y del 100% de los vinos argentinos el 97% son tintos. Algo que me pesa porque me gustan mucho los vinos blancos, por eso ahora estamos encarando muy fuertemente la guarda de ese estilo. Además cada año estamos elaborando mejores blancos en Argentina. Y la cava es bastante importante respecto a vinos guardados importados aunque sólo sean el 5%, que parece que no es nada pero el 5% de 400.000 son 20.000 botellas.

¿Dónde conservan semejante cantidad de vinos?

La cava principal está dentro de nuestra casa central. Es un sótano en el centro porteño, con 200.000 botellas, la mitad del stock. Y después tenemos dos depósitos más destinados a la unidad de negocio de vinos guardados. No son sótanos pero son depósitos acondicionados en temperatura, humedad y oscuridad y además tienen en cuenta que no pase el subte cerca para que no haya vibraciones. El vino no es difícil de guardar pero tampoco es fácil (risas). Hay que tener buena temperatura, humedad, oscuridad y lo más difícil, paciencia.

¿Qué tiempo mínimo guardan el vino antes de abrir una botella y empezar a evaluar la guarda a largo plazo?

A partir de los 5 o 6 años el vino empieza a tomar un poco de personalidad, previo a eso son vinos muy nuevos y lo que más resalta es la fruta, el alcohol y la madera. Después de los 5, 6 o 7 años el vino empieza a tener una redondez mayor y empieza a mutar su personalidad. Personalmente los vinos me gustan con por lo menos 20 años de guarda porque ahí verdaderamente toman su personalidad. Sé que va a sonar feo pero tomar vinos caros de cosechas actuales, para mí, de alguna manera es malgastar la plata. Me parece mejor comprarlos y guardarlos porque son vinos que tienen mucha concentración y complejidad y al tomarlos nuevos la fruta, el alcohol y la madera tapan todo eso que tienen escondido. Y con el correr de los años todo eso va cambiando y logrando una redondez: la fruta se va apagando un poquito, la acidez se va equilibrando, el alcohol se va escondiendo, y ahí surge la personalidad que yo creo que

es la que el enólogo busca en el vino. Hay vinos que hasta incluso me gusta tomarlos con 30 años de guarda porque siento que realmente ahí recién se expresan, son vinos muy complejos, grandes vinos del mundo.

¿Cuáles son las piedras más preciosas dentro de las joyas guardadas?

Es difícil elegir porque los vinos además de tener una composición química, tienen mucha carga emocional, tienen mucha historia en general y tienen una historia con uno porque quizá lo tomamos en algún lado con alguien especial. Todo eso se conjuga para que uno diga mis top 5 son estos vinos. Si tengo que elegir sin lugar a dudas incluiría al Felipe Rutini 1996 que es una cosecha increíble y tiene la connotación de que es el año en el nació mi esposa y muchas veces lo tomé con ella en algún cumpleaños. El Weinert estrella 1977 para nosotros es un vino muy especial porque es la primera cosecha de Weinert pero además es la primera cosecha que Don Raúl hace en Weinert y para nosotros Don Raúl fue una persona muy especial y alguien que estuvo muy involucrado con la guarda de los vinos. Es un vino que tiene 19 años en toneles de roble y es un vino que después de 45 años se mantiene vivo. Todavía le queda algo de fruta y tiene una estructura impecable. Otra joya es el Catena Zapata Estiba Reservada 1994 que es una cosecha que a mi voló la cabeza todas las veces que lo tomé, porque es un vino que para mi tiene un equilibrio justo porque tiene la personalidad del paso del tiempo y todavía tiene un gran agarre y una acidez hermosa.

En tu experiencia, ¿qué variedades tienen mayor potencial de guarda en la Argentina?

Encuentro que los Cabernet son vinos que evolucionan distintos a los demás. También me gusta mucho cómo evolucionan el Pinot Noir y el Merlot. Quizá el Malbec evoluciona muy bien pero una vez que se le va la fruta, que es lo lógico en un vino con evolución, no le queda tanto. En cambio, cuando a los Cabernet se le va ese poco de fruta que tienen aparecen otros matices que van cambiando y evolucionando década tras década. Dando una nota de regaliz en un Cabernet de 50 años que es un caramelo hermoso. Así que sin lugar a dudas me quedo con la familia de los Cabernet, Sauvignon

y Franc.

¿Qué es lo que tiene que tener un vino hoy para que sea considerado como un vino guardado?

Mi papá guardaba mucha más cantidad que variedad y hoy nosotros hacemos más foco en la variedad y en la diversidad de las diferentes zonas, varietales y de los diferentes tipos de vinificación. Hoy apuntamos a la diversidad de los vinos, tanto blancos, como tintos e incluso guardamos algunos vinos sin madera. Como los vinos de Sebastián Zuccardi ya que queremos saber cómo van a evolucionar esos vinos de acá a 15, 20 o 30 años.

¿Qué consejo darías a alguien que quiere empezar a guardar vinos de forma personal y doméstica?

Lo primero que hay que tener para guardar vinos es mucha paciencia cosa que yo no tengo porque la verdad que tuve la dicha de guardar lo que voy a tomar en unos años pero alguien guardó lo que quiero tomar hoy. Le diría que tenga pasión, que se acuerde de las botellas que va comprando porque el día que se las tome lo que más le va a pesar es la historia, acordarse cuándo las compró y cómo las cuidó. Técnicamente hablando, que guarde vinos de alta calidad, con buena concentración desde el viñedo, con buena acidez, quizá un buen paso por madera. Pero siempre que guarde lo que le gusta. Que compre más de lo que toma porque es la única manera de guardar vinos. Y que se preocupen por guardarlos bien.