vinetur

Vinos con aroma de mujer: las mujeres que revolucionan la Argentina

En Argentina cada vez más mujeres son autoras de grandes vinos. Hoy elegimos algunas de ellas para conocerlas, llenar las copas y brindar en su día

lunes 6 de marzo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

En Argentina cada vez más mujeres son autoras de grandes vinos. Hoy elegimos algunas de ellas para conocerlas, llenar las copas y brindar en su día

Maricel Valdez, la novel



Este tiempo intenso de vendimia es el que la nueva enóloga de Familia Millán disfruta ya que "la adrenalina, el estar todo el tiempo al cien, el compartir a diario con todo mi equipo para que algo funcione y el trabajar con amor y pasión es lo que hace que todos pongamos el foco en el mismo el objetivo: el vino".

Si tiene que elegir qué vino suyo la identifica más de los tres nuevos proyectos vitivinícolas que lidera que pronto saldrán a la luz -Descendiente de los Monos, Satélite y La cúpula- ella sin dudar elige el último. "Es un blend de zonas, que yo lo llamo el proyecto integración en el que podemos encontrar las mejores zonas del Valle de Uco juntas e integradas para mostrar su máxima expresión en el vino".

A lo largo de los casi 15 años que tiene de experiencia en el mundo del vino Valdez observó que "la industria vitivinícola ha tenido muchos cambios y sigue en un proceso de cambio continuo donde surgen todo el tiempo nuevas oportunidades y desafíos para los distintos participantes de la industria. Afortunadamente el rol de las mujeres es

cada vez más importante, aportando una mirada distinta, tomando un papel más activo en el desarrollo y pudiendo trabajar a la par. Ya no se ven diferencias de género, como se veía años atrás".

¿Cómo ves a la argentina vitivinícola actual? "Argentina se ha posicionado muy bien en el mercado mundial del vino. Somos unos de los 10 productores de uva y con el Malbec hemos ganado prestigio mundialmente, además se está trabajando fuertemente en otros vinos que lo pueden acompañar, como los nuevos vinos blancos, los Cabernet Franc o el Pinot Noir. Ahora hay que mantener la consistencia y la precisión y mejorar la calidad del vino año tras año" redondea la joven enóloga para quien un buen vino es el que te genera siempre una sensación de disfrute.

Maricruz Antolin, la innovadora



"Para mi el mejor vino es el que se termina primero" comienza entre risas Maricruz Antolin que el año pasado fue elegida por el mismísimo Tim Atkin como la joven enóloga argentina del año.

Tras muchos años trabajando en la industria, celebra que hoy las mujeres en el mundo pisen el terreno de la misma manera que los hombres. "En mi opinión la mujer cumple el mismo rol que el hombre. Estaría bueno que dejemos de definir o elegir un vino por el sexo del enólogo. El vino tiene que estar rico y nada más" y agrega que "en particular siempre prefiero vinos jóvenes, frescos y sin o poca madera".

Si tiene que elegir un vino de su autoría que la defina se queda con "toda la línea natural de Bodega Krontiras, pero sobre todo el Malbec. Si bien todos los vinos de la bodega son orgánicos y biodinámicos, la línea natural es un pasito más a la expresión pura de la variedad y el lugar" destaca la enóloga que confiesa que lo que más disfruta de su trabajo es caminar la finca y la adrenalina de la cosecha.

¿Cómo ves a la argentina vitivinícola actual? "Argentina está llena de buenos profesionales y creo que entendemos las necesidades del mercado y somos flexibles a la hora de hacer cambios. En mi opinión es una habilidad que desarrollamos los argentinos gracias al país caótico en donde vivimos".

Diana "La Tana" Bellincioni, la norteña



Más allá de que nació en San Salvador de Jujuy hoy es una de las enólogas estrella del norte del país, en donde lidera enológicamente los proyectos Estancia Los Cardones, Huichaira Vineyard y Almacén de la Quebrada de la mano del gran Alejandro "el Colo" Sejanovich.

"Me identifico mucho con los vinos que estamos haciendo en las diferentes quebradas como los de Cielo Arriba en Jujuy y los del proyecto Almacén de la Quebrada en Cachi y Puraca en Salta. Son vinos con una identidad muy marcada, de cosechas complejas, con aromas muy característicos del lugar y en los que también hay una parte sentimental ya que me rememoran a mi casa, a mi pueblo" cuenta nostálgica La Tana, como la conocen todos en la industria quien remarca: "me gusta mucho trabajar en

estos proyectos porque disfruto del desafío de hacerlos y de llevar a la botella la magia de esos lugares".

Más allá de que no considera que la mujer tenga un rol diferente al del hombre en la industria, sí subraya que a medida que pasan los años van teniendo más espacios y visibilidad. "Estar dentro del mundillo del vino es un estilo de vida, te rodea de gente apasionada y generosa. Y además genera constantes momentos de encuentro y aprendizaje. Así que puedo decir que gracias al vino tengo amigos desparramados por el mundo" confiesa entre risas esta joven enóloga para quien un gran vino sin lugar a dudas debe tener personalidad y una historia para contar desde la copa.

¿Cómo ves a la argentina vitivinícola actual? "Me parece super interesante lo que está pasando en Argentina. El trabajo que se realiza es cada vez más profundo en cuanto a los diversos terruños ya conocidos y, por otro lado, está el descubrimiento de nuevos lugares dónde implantar viñas. Y además se está haciendo un gran trabajo con las variedades blancas. Es un momento para celebrar".

Martina Galeano, la investigadora



Si hay algo que tiene esta joven enóloga es inquietud. Tras licenciarse en la Universidad Maza de Mendoza emprendió viaje hacia California para hacer un Máster en viticultura y enología en la UC Davis y por si todo eso fuera poco, después se adentró a investigar sobre el cambio climático y el impacto directo en la fisiología de la vid. Además, con su labor en Bodega Casarena se convirtió en una verdadera guardiana del terruño de Luján de Cuyo.

"Me encanta el Cabernet Franc Single Vineyard porque creo que es una variedad que se desarrolla de forma ideal en Agrelo dada sus condiciones climáticas y tipo de suelo" dispara la enóloga cuando se le pregunta con qué vino suyo se identifica más.

Su visión del rol de la mujer hoy en la industria del vino es muy alentadora. "Actualmente hay mujeres ocupando puestos gerenciales o directivos en bodegas o siendo líderes. Eso refleja un crecimiento plasmado en los últimos 5/6 años de la mujer en el sector y la industria del vino".

Y es cierto que la labor de los enólogos muchas veces se romantiza demasiado ya que siempre están alrededor del vino pero claro que, como todo trabajo, tiene momentos de altísima intensidad. "Cada etapa es crítica para poder lograr un vino de gran calidad y sentido de pertenencia. Más allá del gran esfuerzo que implica hacer un vino disfruto cada momento desde el viñedo hasta que llega a la botella" confiesa Galeano para quien un buen vino tiene que hablar de su lugar de origen, tener elegancia y personalidad reflejando su procedencia.

¿Cómo ves a la argentina vitivinícola actual? "Con muchos desafíos y dificultades ya que es un año de baja producción, sumado a la traba en importaciones y con un dólar planchado que complica a las empresas. Aunque también hay cosas positivas, ya que hoy llegamos con productos muy competitivos en términos de relación precio-calidad a las góndolas en el extranjero".

Valeria Antolin, la heredera



Es cuarta generación de enólogos, así que la pasión y el amor por el vino es herencia de familia. Actualmente trabaja como ingeniera agrónoma y enóloga en Piattelli Vineyards y elabora vinos en Agrelo, Mendoza y Cafayate, Salta.

"Lo más lindo de mi trabajo es que siempre hay cosas nuevas para hacer, experimentar y aprender. Amo salir a los viñedos porque ahí me doy cuenta que después de un día de campo me siento completa, siento que fue un día bien aprovechado. En época de cosecha me encanta ir a la bodega los domingos porque nadie te llama y aprovecho a degustar los mostos en fermentación más tranquila. Cada etapa de la elaboración es diferente y presenta complicaciones y momentos de alegrías, no es para nada monótono ni rutinario y esto es lo que más me gusta de mi trabajo" cuenta feliz la joven profesional que se identifica con su Trinitá, un blend elaborado con Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot con uvas provenientes de la DOC Luján de Cuyo y del Valle de Uco. "Cuando nos ponemos a armar este corte siento que es en el que tenemos más libertad y disponemos de mayor cantidad de elementos para jugar. No estamos presionados con respecto al volúmen a elaborar solo nos preocupa lograr el

mejor vino de la cosecha" enfatiza Antolin para quien un buen vino "me atrapa primero por el aroma y después en boca si es equilibrado, elegante y fácil de tomar me termina de enamorar".

Si hablamos del rol de la mujer hoy en la industria vitivinícola, Antolin recuerda que "tiempo atrás se veía a las mujeres solo en los puestos de laboratorio y turismo pero actualmente estamos en todos los ámbitos de la industria aunque todavía hay predominancia de hombres en los puestos más importantes".

¿Cómo ves a la argentina vitivinícola actual? "Desde el punto de vista de la calidad de los vinos creo que el trabajo más importante ya se ha hecho y podemos competir con los países de más renombre. En lo comercial creo que nos falta conquistar aún muchos mercados y hay mucho trabajo por hacer. Y desde el punto de vista económico-político estamos muy lejos de nuestros competidores porque faltan muchas políticas de promoción y acuerdos de libre comercio como tiene Chile con gran cantidad de países. Por otro lado, la inflación sumado al atraso cambiario hacen que los productos de entrada de gama empiecen a ser inviables".