vinetur

“Para la recuperación, será crucial que el poder adquisitivo de los consumidores se recupere”

Hervé Fabre, el winemaker y accionista de bodega Fabre Montmayou

martes 6 de agosto de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En la década del 90, Hervé Joyaux Fabre llegó desde Burdeos a la Argentina buscando oportunidades de inversión y quedó fascinado con el potencial del Malbec por lo que decidió comprar no sólo un viñedo en Vistalba, Mendoza, sino que también puso un pie en el Alto Valle del Río Negro, para desde ahí también poder crear vinos con un estilo diferente con acento patagónico.

¿Cómo resumiría estos 30 años elaborando vinos en la Argentina?

Estos 30 años han sido de profunda satisfacción y felicidad, dedicándome a una actividad que me apasiona en un país a veces complicado pero siempre generoso. Entre los hitos más destacables se encuentran haber recibido la mayor distinción en el concurso más importante de Burdeos, el Civart, con nuestro Malbec de 1995; formar parte hoy de las cinco principales bodegas argentinas que exportan a un mercado tan competitivo como el de Inglaterra; ser nombrado mejor Winemaker en vino tinto en Inglaterra; y mantener una sólida distribución en Argentina durante más de 20 años a través de una gran empresa como Fratelli Branca Destilerías.

¿Qué lo sedujo de Vistalba para hace más de 30 años decidir invertir en la Argentina?

Hace 34 años había probado un Malbec muy bueno en Vistalba elaborado por Carmelo Patti. Cuando lo probé pensé: si se puede hacer este tipo de Malbec en Argentina quiero intentarlo. Porque en Francia el Malbec en ese momento era malo, en el sentido que era muy duro, le costaba madurar. Porque al Malbec no le gusta tanto el clima océanico prefiere el clima continental. Entonces a partir de este Malbec que probé después de viajar mucho a Chile, donde había encontrado muy buenos vinos que no eran originales porque había mucho Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc pero este Malbec era algo distinto. Y a partir de ese vino tomé la decisión de invertir en el Malbec. Por suerte funcionó (risas).



En Cahors tiene, de donde es oriundo el Malbec, tiene tres bodegas en las que elabora el Malbec. ¿Qué diferencias encuentra en los vinos que elabora en Francia y Argentina?

Si algún año tenemos el mismo clima en Francia y Argentina, los Malbec de Cahors y los argentinos son muy parecidos, porque realmente estamos logrando que los vinos que hacemos sean primos hermanos. En años con condiciones diferentes es difícil comparar. Pero algunas veces he podido comparar buenos años en los dos hemisferios y realmente se nota que son primos hermanos. Porque hacer vinos es lo mismo que cocinar. Podés usar los mismos ingredientes y van a salir platos parecidos pero diferentes. Pero si tenés buenos chefs que respetan la materia prima vas a tener dos platos o dos vinos muy buenos. Así que se nota que la uva es la misma, pero no produzco los mismos vinos.

¿Cuáles cree que son los cambios más importantes que vivió el vino en nuestro país?

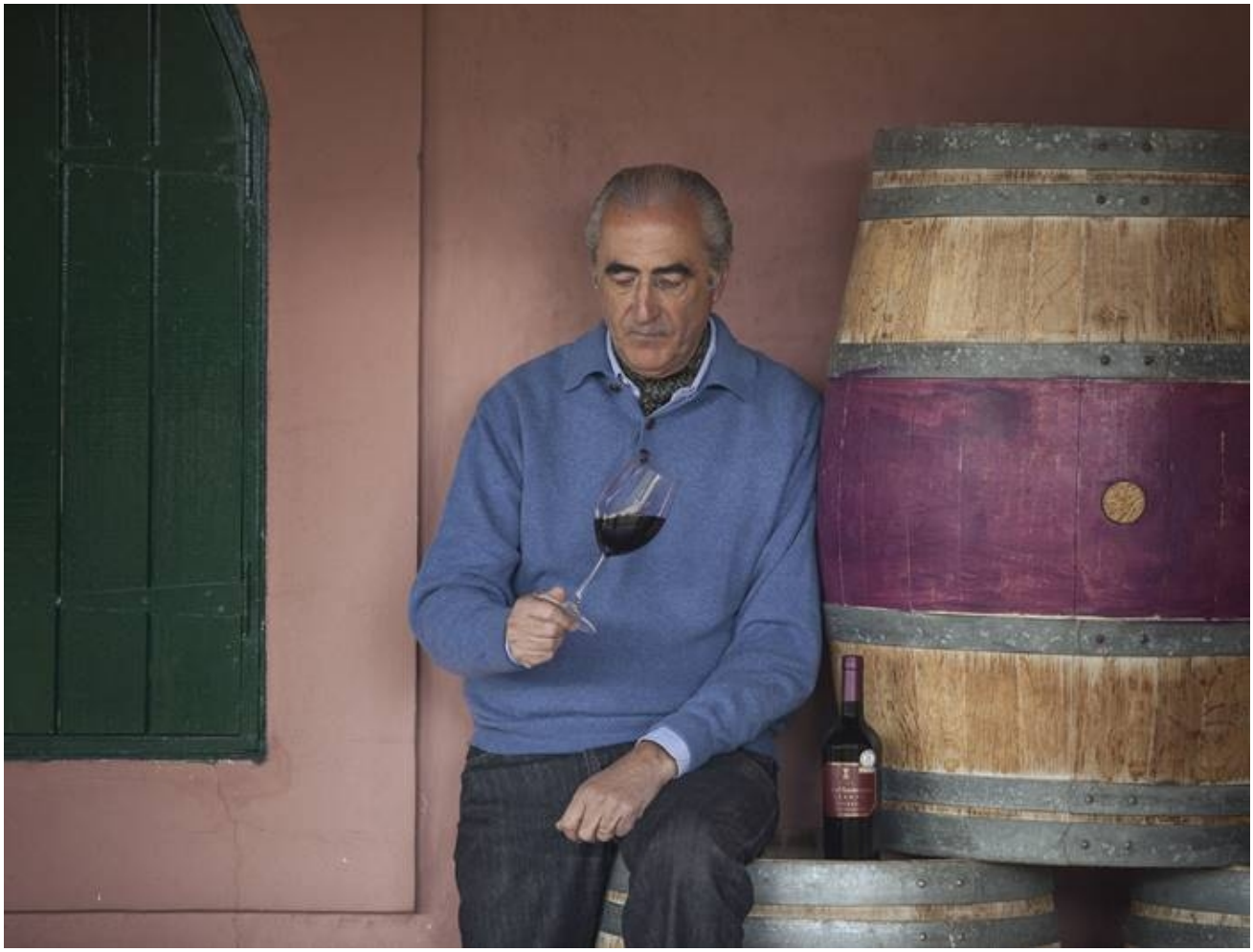
Los cambios más significativos están relacionados con la mejora continua de la calidad de los vinos y la diversificación de la oferta con productos de diferentes orígenes. Este proceso ha permitido a los vinos argentinos ganar reconocimiento y prestigio en el mercado global, destacándose por su excelencia y variedad.

¿Cómo observa la vitivinicultura en la actualidad?

La vitivinicultura argentina, al igual que la de muchos otros países, no ha escapado a la crisis global que comenzó con la pandemia de COVID-19. Esta crisis afectó especialmente al sector de la gastronomía y se vio agravada por el aumento exorbitante de los costos de los fletes marítimos y el alza de las tasas de interés, que pasaron de menos del 1% a más del 5%, amenazando la rentabilidad de muchas empresas vinícolas. Para la recuperación, tanto a nivel local como mundial, será crucial que el poder adquisitivo de los consumidores se recupere y que las tasas de interés disminuyan, lo que permitirá a las bodegas invertir en promoción y frenar la caída del consumo.

¿Cuáles son los desafíos más importantes de elaborar vinos en Argentina?

Uno de los desafíos más importantes en Argentina es la dificultad para importar insumos enológicos como corchos y barricas, lo cual puede complicar la producción. Sin embargo, considero que los desafíos en Europa son mayores debido a los problemas climáticos que enfrentan. Aquí, a pesar de las dificultades, se puede trabajar con una gran diversidad de terroirs y condiciones favorables para la viticultura.



¿Cuál es el próximo desafío de la bodega?

El año que viene volveremos a tener nuestro espumante método tradicional elaborado 100% en nuestra bodega con Chardonnay y Pinot Noir. Pero la apuesta más fuerte la quiero hacer con el Torrontés, ya que con el Torrontés hoy estamos en la misma situación que con el Malbec hace 30 años.

Porque antes todos los Malbec que había no eran buenos, había algunos buenos y muchos regulares y hoy pasa eso con el Torrontés. Hay algunos muy buenos, pero pocos. Entonces lo que hay que hacer es lo que se hizo con el Malbec, juntar más bodegas que hagan un Torrontés de alto nivel e ir afuera a demostrar que se pueden hacer grandes Torrontés, algo que no se hizo hasta ahora. Y creo que podemos tomar el mismo camino que hemos tomado con el Malbec que de a poco hemos demostrado que se pueden hacer grandes vinos con el Malbec. Tengo esa esperanza.

Además la tendencia, no tanto en Argentina porque en Argentina comemos mucha carne, pero en el mundo la gente se está inclinando más al consumo de vinos blancos que tintos. Entonces queremos apostar a algo que además es una tendencia. Porque pensar que en la Argentina vamos a encontrar una segunda uva tinta que va a tener el éxito del Malbec es ridículo, porque no tenemos superficie plantada de Cabernet Franc ni de Cabernet Sauvignon, entonces salir a comunicar una uva que después no puede responder al mercado no tiene sentido. Porque el Torrontés tiene mucha superficie implantada y sabemos manejarlo. Hay excelentes Torrontés en el norte, en Mendoza, en la Patagonia, se adapta como el Malbec. Son vinos diferentes y eso es lo bueno.

Entonces esta situación me hace acordar a lo que pasó con el Malbec porque los argentinos tenían el Malbec acá y no lo veían porque buscaban lo que estaba más de moda en el mundo como el Cabernet Sauvignon o el Merlot. Así que creo que tenemos un desafío interesante porque con una uva bien trabajada los vinos dan una fineza y una elegancia que a mi me encanta. Por ejemplo, nosotros tenemos un Torrontés de alto nivel que lo estamos vendiendo en Suiza, que es un país por definición de producción de uva blanca. Yo pensé que iba a ser un fracaso y lo vendemos muy bien. Así que si hemos logrado convencer a un país productor por excelencia de blancos que el Torrontés es interesante tenemos que seguir con países de mayor consumo como Inglaterra.

¿Un motivo para brindar?

Por poder intercambiar opiniones e ideas libremente con ustedes, los periodistas, sin censura. Este intercambio de perspectivas enriquece nuestro conocimiento y nos permite crecer juntos en esta apasionante industria del vino.