vinetur

“En enoturismo el diferencial es generar vínculos y emociones en las personas”

Gregorio 'Goyo' Araoz de Lamadrid, alma máter de la bodega que lleva su nombre en San Javier, Traslasierra, Córdoba

viernes 17 de enero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En San Javier (Traslasierra, Córdoba), **Araoz de Lamadrid** se distingue por ser una bodega que trabaja no sólo en la expresión de vinos de su lugar sino en comunicar los productos gastronómicos y el arte bajo el concepto de KM0 siguiendo siempre la premisa de la sustentabilidad.

Gregorio "Goyo" Araoz de Lamadrid es chozno del histórico Gregorio Araoz de Lamadrid (1795–1857), quien según el historiador Felipe Pigna fue uno de los personajes más literalmente extraordinarios, es decir, fuera de lo común y más olvidados de la historia argentina. No obstante, en la visita turística de la bodega se lo pone en valor y recuerda por haber pertenecido a las milicias que comandaba el general Belgrano y por haber tenido enemigos de la talla de Juan Facundo Quiroga, Juan Manuel de Rosas y Manuel Dorrego. Además, por todas su hazañas en vida, hoy la Bodega Araóz de Lamadrid lo homenajea con el Inmortal, un red blend tope de gama.

Así que Goyo viene de familia de guerreros y soñadores por eso no extraña que al hablar con él dé la sensación de que todo es posible. Más allá que su formación se centra en el área educativa de gestión desde hace 13 años se instaló junto a su pareja, Ana Jordán, para dar vida al proyecto que hoy reúne en 13 hectáreas, con un total respeto por el monte nativo-: bodega, hospedaje, restaurante y obras de arte, intervenidas por su amor por el paisajismo. De hecho, en el predio hay más de 20 estanques con nenúfares y lotos, esculturas al aire libre y una colección de más de 7.000 cactus.

Después de tantos años, ¿qué te sigue enamorando de este lugar?

Son varias cosas. El clima es una. Yo viví en el sur de la Argentina y ahí el clima es duro. Los días que son lindos son maravillosos pero recuerdo que cuando vivíamos allá un mes de mayo no paró de llover y se llenó todo de barro, viento, lluvia y oscuridad. Como eso me estaba pegando mal, nos volvimos al campo en el que yo vivía en San Andrés de Giles. Porque a mí siempre me gustó la naturaleza, así que trabajaba en Buenos Aires y viajaba todos los días 100 kilómetros. Así que acá el clima me encanta, no hay viento, hay mucho sol, las noches son frescas, más allá que el día puede ser áspero tenés las cuatro estaciones muy marcadas pero ¡el invierno es cortito! Además acá hay una vocación estética, una especie de condición artística y un cuidado por la

naturaleza que es bastante común. Y además por ahora hay poca gente.



Araoz de Lamadrid

Ya me quedó claro por qué elegiste venir a Traslasierra, pero ¿por qué el vino? Ya que venís del mundo docente...

Creo que el vino es una ilusión que tenemos todas las personas (risas). Los que nacen en Mendoza lo ven más cerca pero a los que no somos de Mendoza nos parece que está un poco lejos, que va a ser muy complicado y no es tan así. Además este lugar no es sólo vino, porque yo soy paisajista y para que tengas una idea el 80% de las plantas que hay acá las hicimos nosotros. Hoy hay unas 45 mil plantas en total y habremos producido 35 mil. Volviendo al principio, siempre me gustaba la viña así que empecé a ir a Mendoza y me di cuenta que el mundo del vino era más lindo de lo que yo me imaginaba. Por eso sigo tan estimulado porque todo lo que va pasando es más lindo de lo que había pensado. Nada es perfecto, pero en general todo siempre es más lindo.

¿Qué es lo más lindo de este terruño para los vinos?

Que este lugar no va a ser nunca de viña cuantitativa porque no hay tanta agua entonces acá los vinos siempre van a ser cualitativos. Además de sorprender con nuestros vinos ya que Córdoba en materia de vinos nace con un handicap negativo, siempre hay que remontarla (risas). Ya que todo el tiempo nos preguntan ¿en Córdoba hacen buenos vinos? (risas). Y la verdad que acá el suelo es aluvional, hay muchas piedras que según los geólogos que han venido dicen que vienen de 2 mil metros abajo de la tierra. Son piedras redondas, graníticas, con un montón de piedra caliza, cuarzo y mica. Así que acá el diferencial son los minerales que hay en el suelo y además no hay ningún lugar en la Argentina que tenga este monte con viña. Sumado a que estamos rodeados de plantas aromáticas como palo amarillo, peperina, mentas o poleas.



De los vinos que elaboran en la bodega, ¿cuáles son tus favoritos?

Antes era más fanático del Cabernet Franc y del Malbec. Después me di cuenta que todo es relativo y que depende de lo que vaya a comer o del día puedo cambiar de vino. Porque el GSM (Garnacha, Monastrell, Syrah) me encanta y es lo opuesto al Inmortal que también me encanta. Y el Cabernet Sauvignon nos da muy poquito pero es riquísimo joven y con un poco de madera. El Ancellotta solo no me gusta tanto pero suma mucho donde lo ponés.

Realmente sorprende la calidad actual de sus vinos ¿cómo llegó Marcos Fernández a ser el enólogo de la bodega?

Eso fue el destino. Yo acá me transformé, antes no creía en esas cosas (risas). Nosotros teníamos otro enólogo que estuvo 6 años, desde el comienzo del proyecto y en el medio puso su propia bodega. Nosotros crecimos y él no pudo seguir acompañándonos. Así que él se fue un sábado a la mañana y recuerdo me quedé muy preocupado porque acá salís a la calle y no encontrás un solo enólogo (risas). Y ese mismo sábado a la tarde me llamó Marcos y me contó que era el jefe de enología de Terrazas de los Andes y que estaba en Córdoba capital en un evento. Y como le habían hablado muy bien de mi bodega, quería venir. Obvio que le dije que venga, así que el domingo vino y empezamos a probar vinos porque pegamos onda muy rápido. Después abrimos barricas, hicimos cortes y estuvimos como 4 o 5 horas y él repetía 'qué lástima que yo no puedo ser el enólogo de la bodega porque tengo un contrato de exclusividad´. Pero a los dos meses me llamó y me contó que no estaba más en Chandon y me preguntó si ya tenía a alguien en la bodega. Y a los dos días ya estaba trabajando con nosotros. Marcos me mostró un mundo de posibilidades enorme porque él tiene una dimensión que te lleva a otro lugar. Con Marcos llegó Ariel Carretero, agrónomo, así que se formó un equipo en el que trabajamos en armonía y bienestar, disfrutándolo mucho. Desde la gestión yo creo que uno siempre tiene que tener dos recompensas de lo que uno hace en la vida. Una es la económica, que es la que todos buscan y la otra es la emocional que es fundamental, pero en general la gente no le da tanta importancia. Y Marcos y Ariel son gente amorosa, gente con la que da gusto trabajar porque son respetuosos y buenos profesionales.



Con semejante equipo ¿qué se viene para adelante?

Este año vamos a dar un salto. Pero nosotros vinimos acá a tener una vida más tranquila así que no queremos una sobredimensión pero sí queremos mejorar la calidad de los eventos o mejorar la sustentabilidad social porque para nosotros es muy importante. Así que nos replanteamos a partir de eso las experiencias que se ofrecían en la bodega y dejaremos de ofrecer almuerzos para no competir con los 50 lugares que ofrecen almuerzos en los alrededores, pero si tendremos la visita a la bodega. La hotelería tampoco se ofrecerá por sí sola porque la gente percibe todo más enfocado en los cinco sentidos. Así armamos una experiencia sensorial que durará medio día con una o dos noches. La idea es que la gente pueda venir un viernes, sábado o domingo a disfrutar la experiencia del día o venir un día y quedarse una noche porque acá si tomás no podés manejar porque la tolerancia es cero. Ahora nos quedan algunas

reservas de antes y hay gente que se queda una semana pero después no lo vamos a hacer así. Y también queremos trabajar sobre seis ejes: hotelería, restaurante, bodega, arte, paisajismo, sustentabilidad y conversaciones o vínculos que se arman con las personas. Si bien queremos que todo esté en equilibrio, si tuviéramos que destacar un eje destacaríamos el último porque es el que une todo el resto. Porque en enoturismo el diferencial es generar vínculos y emociones en las personas. Así que este año se viene la consolidación del proyecto de experiencias con música. Vamos a poner un deck de madera al otro lado de los comechingones con aguas que se mueven, luces y con otras cosas bellas. Vamos a tener un menú de once pasos diseñado por Alejandro "Nitu" Digilio de Peperina, en donde en marzo vamos a organizar un evento con todos los vinos de Traslasierra. Porque yo quiero convertir a Peperina en el restaurante referente del vino de Traslasierra con una carta dedicada a vinos exclusivamente de acá.

En síntesis, yo no quiero dimensionarme grande pero sí queremos hacer cambios. Y a veces la gente cree que es incompatible disfrutar de la vida, trabajar y que te vaya bien. Pero, ¿todo lo que hacemos no tiene como fin último la felicidad? Y sabés lo feliz que soy acá. Yo me levanto todos los días ilusionado a ver qué floreció.