vinetur

Amanda Barnes MW: “Quise ser Master of Wine para dar más reconocimiento a los vinos sudamericanos”

La experta en vinos sudamericanos celebra su ingreso al exclusivo grupo de Masters of Wine

miércoles 26 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La semana pasada se dieron a conocer quiénes eran los cuatro nuevos miembros Masters of Wine para 2025. Entre ellos se encuentra la escritora, presentadora y consultora de vinos Amanda Barnes nacida en Hampshire, Inglaterra, pero establecida en la Argentina desde hace quince años. Es autora de The South America Wine Guide y además contribuye con Decanter, Jancin Robinson y The World of fine wine. Como verdadera estudiosa y fanática de las Criollas sudamericanas su trabajo de investigación se centra en el futuro de esta variedad, fue la elegida para celebrar su llegada al mundo de los Master of Wine.

Primero que todo, ¡felicidades por convertirse en Master of Wine! ¿Cómo se sintió al recibir la noticia?

Una mezcla de sorpresa y alivio. No es común aprobar la tesis en el primer intento, así que, sinceramente, no esperaba obtener el título tan pronto. ¡Todavía lo estoy asimilando!

¿Qué la motivó a embarcarse en el difícil proceso para convertirse en MW?

Mi principal motivación fue elevar la visibilidad y el reconocimiento de los vinos sudamericanos. No hay MWs dedicados exclusivamente a comunicar sobre esta región, a pesar de su increíble diversidad y potencial. Quería profundizar mi conocimiento global del vino para ayudar a contar la historia de lo que hace a los vinos de Sudamérica tan únicos y emocionantes.

Sabemos que el examen MW es extremadamente exigente. ¿Cuál fue la parte más difícil para usted?

Definitivamente, la cata a ciegas. Aunque degusto miles de vinos sudamericanos cada año, el examen MW requiere identificar y analizar vinos de todo el mundo con extrema precisión. Y viviendo en Mendoza, donde es difícil acceder a vinos internacionales, tuve que prepararme principalmente a través del estudio teórico, imaginando cómo el clima, la vinificación y la cultura moldean el perfil de un vino en lugar de probarlo directamente.

Fue un desafío enorme, pero me obligó a desarrollar un enfoque más analítico y estructurado para la cata, lo que al final me convirtió en una mejor degustadora.

A lo largo del proceso, ¿hubo algún vino o experiencia de cata que realmente la sorprendiera o cambiara su percepción del vino?

Sí, ¡degustar sin poder oler! Durante mis estudios tuve Covid y otras infecciones sinusales, lo que significó que en varios períodos tuve que catar sin sentido del olfato. Fue revelador, porque me obligó a enfocarme en la textura en lugar del aroma, lo que terminó siendo una habilidad valiosa. Una pequeña ventaja dentro de la mala suerte.

Usted ha construido una carrera en torno al vino sudamericano. ¿Qué la atrajo a esta región y por qué decidió establecerse en Argentina?

Mi historia con Sudamérica comenzó con la literatura. En la universidad leí a autores como Borges y García Márquez y me cautivó la cultura y los paisajes que describían. Esa curiosidad me llevó a visitar la región.

Lo que me hizo quedarme fue la industria del vino. Llegué a Mendoza en 2009, justo en un momento de gran evolución y crecimiento en la industria, y supe que quería ser parte de ese proceso.



¿Cuáles cree que son las principales fortalezas y problemas a los que se enfrentan los vinos sudamericanos en el mercado internacional?

Su mayor fortaleza es su diversidad. La combinación de climas y variedades de uva da lugar a una increíble gama de estilos y personalidades, lo que abre oportunidades para conquistar distintos mercados.

El desafío es la comunicación, educar tanto a los consumidores como a los profesionales sobre esta complejidad. Para triunfar internacionalmente, los productores sudamericanos deben comunicarse colectivamente, no sólo de manera individual.

¿Hay alguna variedad de uva sudamericana que considere que está subvalorada y que debería ganar más reconocimiento?

Definitivamente, las variedades Criolla. Escribí mi tesis sobre ellas porque creo que representan una expresión auténtica y única del vino sudamericano.

Además, pueden ser realmente deliciosas: los tintos ligeros y elegantes de Criolla Chica, los blancos frescos y precisos de Pedro Giménez, los vinos naranjas perfumados pero estructurados de Moscatel de Alejandría... hay un mundo de posibilidades dentro del universo Criolla.

Las viñas antiguas de Criolla son parte del patrimonio vitivinícola del continente y espero que sigan formando parte de su futuro.

Ha escrito The South America Wine Guide. Si tuviera que recomendar tres vinos imprescindibles de la región para alguien que apenas empieza a descubrir estos vinos, ¿cuáles serían?

En mi libro recomiendo más de 300 vinos, así que es difícil elegir solo tres. Pero si tuviera que reducirlo para alguien nuevo en los vinos de Sudamérica, escogería los más emblemáticos: Malbec de Argentina, un clásico en constante evolución, Cabernet Sauvignon de Chile ,que refleja su larga historia con esas cepas y puede ser de clase mundial y Tannat de Uruguay, un campeón inesperado y una gran sorpresa.



¿Cómo ve la evolución de los vinos sudamericanos en términos de sostenibilidad y prácticas ecológicas?

Honestamente, más lenta de lo que debería ser. Argentina y Chile tienen climas ideales para la viticultura sostenible, pero aún no lideran en agricultura regenerativa u orgánica.

Esto debe convertirse en una prioridad, no sólo por razones medioambientales, sino también para seguir siendo competitivos, ya que la sostenibilidad se está convirtiendo en un requisito clave para los compradores a nivel mundial.

Su trabajo de investigación aborda "El futuro de la Criolla sudamericana ¿lista para un renacimiento o en peligro de extinción?". ¿Podría contarnos un poco sobre sus hallazgos más

interesantes?

¡Muchísimos! Originalmente escribí 50.000 palabras antes de reducirlo a 10.000 para la publicación. La investigación genética de INIA (Chile) e INTA (Argentina) está revelando la increíble complejidad de estas variedades nativas, lo que será clave para su futuro en la alta gama.

Otro hallazgo importante es la importancia de la colaboración-productores en Mendoza, los Valles Calchaquíes, Maule e Itata están empezando a compartir conocimientos, lo que es esencial para el renacimiento de estas uvas.

¿Qué cree que se necesita para que las variedades Criollas sean más apreciadas en los mercados internacionales?

Primero, mejor comunicación, explicar por qué estas uvas son especiales. Por eso enfoqué mi investigación y parte de mi libro en ellas.

Pero más allá de la historia, necesitamos consistencia en la calidad. La primera experiencia de un consumidor con una variedad es crucial. Si el vino no está bien hecho, se pierde la oportunidad. Solo tienes una oportunidad para impresionar.

¿Hay productores o regiones en particular que estén liderando el renacimiento de estas variedades?

Las Criollas están en toda Sudamérica, fueron las primeras uvas plantadas y se extendieron por todo el continente. Hoy quedan viñas antiguas en ciertas zonas, pero será interesante ver dónde se plantan nuevas en el futuro.
Si tengo que elegir los actores principales: en Argentina, Lucas Niven y Matías Morcos están impulsando el renacimiento; en Chile, el trabajo de Miguel Torres ha sido muy influyente.

Como periodista y experta en vinos, ¿qué tendencias cree que marcarán el futuro del vino en los próximos cinco o diez años?

Sostenibilidad y menor graduación alcohólica. Los consumidores y el comercio están priorizando vinos más ecológicos, y los gobiernos están regulando los niveles de alcohol. Esto está transformando la producción y las decisiones de compra.

¿Cómo ve la influencia de la tecnología en la industria del vino, ya sea en la producción, distribución o en la comunicación con los consumidores?

¡De muchas formas! Estamos al borde de ver cómo la IA impactará cada aspecto de la industria, desde la producción hasta la comunicación con los consumidores.

Con el auge del vino natural y las tendencias hacia menor intervención, ¿cómo cree que esto impactará a los productores sudamericanos?

Los vinos de baja intervención ya son un segmento importante en Sudamérica, pero hay una creciente exigencia de calidad. "Natural" no debería ser una excusa para defectos en el vino. Los mejores productores, se llamen naturales o no, trabajan con mínima intervención pero con precisión y limpieza en la bodega.

Como mujer en la industria del vino, ¿ha soportado dificultades particulares en su carrera? ¿Cómo las ha superado?

El sexismo existe en todas las industrias. Me cansa que me pregunten cuándo voy a pausar mi carrera para tener hijos, una pregunta que nunca le harían a un periodista o crítico hombre...
Pero creo que la mejor manera de desafiar estos prejuicios es liderar con el ejemplo. Me esfuerzo por ser la mejor profesional posible, sin importar mi género.

Para los jóvenes que sueñan con seguir una carrera en el mundo del vino o incluso convertirse en MW, ¿qué consejos les daría?

Mantén la curiosidad. Disfruta aprendiendo. Respeta a quienes te rodean. Tu camino se construye con todas las lecciones y momentos a lo largo del recorrido, no solo con un examen o un resultado. Los desafíos y fracasos son inevitables, pero lo que realmente importa es cómo respondes a ellos.

Después de este gran logro, ¿cuáles son sus próximos proyectos? ¿Tiene en mente otro libro o investigación?

Estoy trabajando en una nueva edición de The South America Wine Guide y soñando con otro libro... ¡pero compartiré más cuando ese sueño empiece a tomar forma!