vinetur

“He despalillado mil kilos de uva a mano para demostrar que podía hacer vino en Entre Ríos”

Entrevista a Aymará Rodríguez, la pionera enóloga entrerriana

miércoles 11 de junio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Joven, guerrera, apasionada y súper trabajadora es Aymará Rodríguez, quien no sólo apuesta a diario por hacer brillar a los vinos de Entre Ríos sino que además redobla la apuesta invitando a que el mundo vea a su provincia como tierra ideal para elaborar vinos blancos y rosados.

¿Cómo empezó esta historia de amor con el vino?

Tengo siempre un recuerdo con el Moscatel de Alejandría que mi abuela tomaba en los mediodías. A mí me gustaba mucho el olor de ese vino. Entonces cuando me hacían juntar la mesa probaba el vino y no me gustaba ni un poquito porque del aroma al sabor hay un kilómetro de distancia (risas). Por otro lado, en mi casa todos los domingos compraban un diario que traía diferentes fascículos de jardinería o cuentos infantiles y un día aparecieron fascículos sobre vinos. Y como vengo de una familia de gastronómicos me gustaba leer sobre el vino y sus maridajes. Así que el vino me empezó a atrapar por ahí. Ya más de grande, un poco adolescente, empecé a probar y me empezó a gustar mucho el vino porque me generaba mucha curiosidad cómo una bebida que salía de una sola fruta podía tener tantos aromas y sabores. Y me dije: en algún momento de mi vida quiero estudiar esto. Pero cuando se lo planteé a mi padres era imposible porque me tendría que haber ido a estudiar a Mendoza y económicamente no había chances, porque era extremadamente lejos y las comunicaciones eran otras. Así que tuve que resignarme pero igualmente estudié gastronomía, aunque no quería saber nada con la cocina, pero estudié gastronomía porque tenía cuatrimestres de enología y pensé que iba a aplacar el bichito. Pero fue peor porque me di cuenta que era eso lo que realmente me gustaba. Así que fui mamá y me dediqué a la gastronomía, ya que durante varios años tuve una rotisería gourmet que era mi medio de vida pero no me enloquecía. Y en el 2017, cuando estaba embarazada de mi segundo hijo, se abrió la primera tecnicatura de enología en San José, Entre Ríos, a 80 kilómetros de San Salvador, donde vivo yo. Sabía que era mi momento, aunque no sabía cómo iba a hacer para viajar porque San Salvador queda medio a trasmano de todo. Así que empecé embarazada, después seguí con mi niño en brazos y terminé en el 2019. Hice la carrera junto con mi hermana quien hoy en día se dedica al trabajo en viñedos. Así que en bodegas donde yo estoy como enóloga ella hace trabajos puntuales junto con una cuadrilla de personas para podas o deshojes,

etc.

¿Cómo hiciste para cursar, maternar y posteriomente reemplazar el trabajo gastronómico para hoy poder dedicarte 100% a la enología?

Fue un caos (risas). Pero yo ya estaba cansada de la cocina, de hecho hoy en día no cocino nada, cocina todo mi marido (risas). Fueron épocas muy duras económicamente pero fue una decisión que tuve que tomar respecto a la gastronomía porque yo estaba cursando mi segundo embarazo y estaba muy anémica. La rotisería me obligaba a poner mucho el cuerpo entonces era el momento de parar, de cuidar mi cuerpo y cuidar al bebé. Así que cerré la rotisería y nos sostuvimos con el trabajo de mi marido. Todo se puso muy difícil, de hecho varias veces pensé que no podía cursar más porque tenía que viajar todas las semanas. Entonces, a las 16 salía de San Salvador, cursaba y recién a las 23 estaba de vuelta en mi casa. Y otras veces me quedaba a dormir en la casa de mi hermana, cerca de San José. Cursé cuatro veces por semana, durante tres años, de marzo a fines de noviembre. Y a veces se sumaba alguna clase práctica un día más. Lloraba porque no daba más pero mi marido me decía: te subís al auto y vas a estudiar porque vas a terminar esto que empezaste porque es lo que vos querés. Realmente si no fuese por mi marido hoy tendría la rotisería y sería totalmente infeliz. Así que fue muy grande el sacrificio, pero tengo recuerdos muy lindos de estar rindiendo química y llevar a mi bebé con su huevito en el auto. Un día se ve que estaba tan nerviosa por un examen que tenía que rendir, que él también se puso nervioso y se puso a llorar con todo. Entonces vino la profe y lo tuvo a upa todo el examen. Por suerte, me terminé sacando un 9 y él estuvo re tranquilo a upa de la profe (risas). Hoy por suerte lo puedo contar pero fueron momentos duros y fue difícil sostenerlo porque tenía un desgaste mental de tener que estudiar en los poquitos momentos que tenía; porque encima mi bebé tomaba la teta y no quería tomar la mamadera porque sino yo lo hubiese podido dejar en casa con mi mamá o mi marido. Así que a veces mi mamá me acompañaba a las prácticas y ella cuidaba a mi bebé y a los hijos de mi hermana mientras nosotras estábamos podando uvas o cosechando. Fue todo un sacrificio.


Tannat n°1

Después de tanto sacrificio ¿hoy qué satisfacciones te da el vino?

Soy muy feliz haciendo lo que hago. Hoy para mi ir a trabajar no es un peso, porque estoy trabajando y estoy haciendo algo que me pone muy contenta. Me gusta mucho lo que hago y me gusta mucho cómo aprendo cosas constantemente. Hoy el vino es una satisfacción enorme. Así y todo es difícil vivir de esto en Entre Ríos porque es una producción muy incipiente y todos los proyectos enológicos tienen empresas detrás, no son la fuente económica primaria entonces tratan de destinar lo mínimo indispensable para cada proyecto y en ese mínimo indispensable estoy yo. Así que hay una puja de precios y muchas veces hay que trabajar sin equipamiento. Así que el camino hasta ahora ha sido difícil, imaginate que he despalillado mil kilos de uva a mano para demostrar que podía hacer vino. Hoy eso ya no lo volvería a hacer pero he tenido que pasar por todo eso para demostrar que mi intención era hacer vino y que podía hacer vino.

¿Crees que esta falta de inversión en regiones emergentes del vino argentino hacen que a veces no se logren productos de alta calidad porque no se invierte en maquinaria o personal de excelencia capaces de lograr ese tipo de productos?

Acá pasa eso. Pero al mismo tiempo está el pensamiento de querer dar el salto de calidad y hacer el mejor vino posible pero muchas veces no tenés una despalilladora o el lugar adecuado para hacer vino. Me ha pasado este verano que me ha llamado gente que tiene viñedos pequeños y para conocer cada proyecto trato de pactar una reunión en su lugar para probar sus vinos, para ver las instalaciones, para ver cómo está el viñedo. En todos los proyectos realmente está el deseo de hacer vinos de excelente calidad y de ganar premios. Pero después no está lo mínimo indispensable para poder hacer un vino sano. Entonces no se invierte porque la cuestión comercial del vino en Entre Ríos es complicada porque es complicado vender en nuestra propia provincia y también salir afuera porque todavía no podemos competir con lo que se elabora en otras provincias de Cuyo o del NEA. Y además nosotros tenemos el estigma de que el vino entrerriano no es lindo. Y es un estigma que nos hemos merecido en algún momento del renacimiento vitivinícola porque se hacían vinos sin conocimiento. Y hoy

en día hay que remarla en dulce de leche. Encima el mercado está bastante inestable y eso hace que muchos no puedan confiar en el potencial que tenemos y no permite hacer las inversiones necesarias con mayor tranquilidad.

Más allá de este gran contexto desafiante, ¿cómo observás la evolución del vino entrerriano en las últimas décadas?

En los últimos 10 años se han instalado asesores uruguayos que se han hecho cargo de la elaboración en las bodegas más grandes o en las bodegas más renombradas de Entre Ríos y se están obteniendo vinos sanos. Y si bien es cierto que estamos teniendo más visibilidad, aún es muy pequeña. Pero es un poquito más grande que hace 15 años atrás. Hoy veo en la gente que trata de hacer vinos o que tiene su viñedo, que está tratando de interiorizarse en conocer sobre el vino. Y eso es importante porque me ha pasado cuando me llaman para trabajar en algún nuevo proyecto que pregunto qué tipo de vino quieren hacer o qué estilo de vino les gusta y me han respondido: "no tomo mucho vino". Y es vital probar otros vinos, ampliar los horizontes y tener más referencias. Y al mismo tiempo, la gente que en los últimos años armó su viñedo lo hizo con otra cabeza y plantan poquito para ver cómo se adaptan las variedades, para ver cómo se puede ir creciendo de a poco. Se tuvo otra conciencia aunque estos proyectos son siempre como hobby, nunca se piensa los proyectos plenamente comerciales.



¿Qué hace falta para que estos proyectos se vuelvan más comerciales?

Es fundamental que empiecen a pensar que el asesoramiento es la pata más fuerte que se tiene para poder llevar bien un viñedo y para poder elaborar el vino. Porque si bien acá está la Asociación de Vitivinicultores de Entre Ríos, el asesoramiento que dan queda corto porque la gente acá no tiene conocimiento sobre cómo tratar una planta entonces si se intenta guiarlos por teléfono es muy difícil que puedan entender tu propósito y el objetivo que tenés como asesor. Así que es fundamental replantearse que el asesoramiento tiene que ser presencial y tiene que tener una regularidad para que lo puedan llevar a cabo en la plantación.

Siendo el asesoramiento tan vital para vos ¿cómo trabajás actualmente?

Te cuento que en la pandemia hice mi primer vino porque me regalaron 300 kilos de uva. Y esa fue mi carta de presentación. Entonces cuando se empezó a abrir un poco el panorama, a cada reunión que iba llevaba vino. Así me enteré que Gonzalo Alonso de la bodega Alonso Sáenz quería hacer un pequeño ensayo de elaboración. Y en el 2021 elaboramos Tannat y Merlot. Y justo cuando estábamos por envasar el vino Gonzalo conoció al vitinicultor mendocino José Luis Miano a quien le mandó unos vinos para que los pruebe y nos diga qué teníamos que mejorar. Él nos tiró un poco de data y la verdad que el vino quedó mucho más lindo. Así que ahí se armó un plan de trabajo y en el 2022 se sumó al equipo, primero con un asesoramiento telefónico y ahora ya viene una vez al mes. Hoy puedo decir que hago muy buenos vinos gracias a la intervención de Pepe que estuvo enseñándome y corrigiéndome en el camino. No puede haber tenido más suerte en la vida de trabajar acompañada de él.