vinetur

“Aprender a escuchar al consumidor es vital”

Federico Fernández repasa veinte años de historia familiar y una filosofía que une tradición y frescura

jueves 6 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En el corazón de Maipú (Mendoza) desde hace 20 vendimias Bodega Domiciano descubrió que la mejor forma de transformar el cálido terroir rocoso de Barrancas era cosechando de forma nocturna para preservar la frescura de las uvas y garantizar la máxima calidad en cada uno de sus vinos.

Tras 20 años de historia vivida hoy se podría decir que la familia Fernández tuvo mucha suerte. Porque cuando a principios del 2000 compraron una finca de 30 hectáreas para realizar un proyecto inmobiliario al poco tiempo la vendieron para comprar 300 hectáreas, donde materializarían su sueño de hacer vino. Como muchas familias mendocinas ellos tenían alguna relación con el vino a través de Domiciano quien años atrás elaboraba un vino para sus amigos con lo mejor que tenía. Un poco para honrarlo a él y otro poco porque Jorge Fernández tenía ganas de zambullirse en el mundo del vino junto a sus hijos, que por ese entonces viajaron al Viejo Mundo para empaparse de conocimiento. Conocimiento que aplicaron desde la primera vendimia para compensar el calor extremo que reciben las uvas en los viñedos por efecto de la refracción del sol en las piedras que se encuentran en el suelo pedregoso. Cuando invertir en maquinaria de frío era imposible, surgió la idea de cosechar por la noche y aprovechar la gran amplitud térmica que también ofrece el terroir. Porque si bien durante el día las piedras concentran todo el calor, durante la noche actúan como un refrescante escudo natural.



Actualmente la finca de Barrancas, en pleno Maipú, primera zona de Mendoza, cuenta con 160 hectáreas plantadas con variedades como Malbec, Cabernet Franc, Chardonnay, Marselan y Syrah. Si bien a la Argentina se la relaciona históricamente con el Malbec, en Barrancas el Syrah ofrece una personalidad única. Por eso cuando los Fernández quieren sorprender prefieren llevar un Syrah bajo el brazo. Ahí, se encuentra la nave elaboradora de vinos, un lugar repleto de tanques de acero inoxidable donde comienza la historia de cada vino. Y en Coquimbito, Maipú, años más tarde adquirieron una bodega que necesitaron para poder hacer frente a la demanda de un gran cliente de los Estados Unidos que llegó buscando un aliado local para que elabore un Malbec para conquistar el mercado del norte. Esa bodega del 1900 fue construida con grandes ladrillos de adobe y luego fue adaptada por los Fernández a la vitivinicultura moderna, evidenciando un contraste de tradición y vanguardia.

Para conocer cómo transitan estos primeros 20 años de historia conversamos con Federico Fernández, segunda generación de la bodega, o mejor dicho, el menor de los hijos de Jorge, ya que más allá que el impulso inicial del proyecto fue del padre, desde el minuto cero sus hijos se embarcaron en este sueño familiar.

¿Cómo podría resumir los primeros 20 años de Bodega Domiciano?

Si recorro nuestra historia, sin lugar a dudas el primer hito es nuestro arranque cuando encontramos la finca de Barrancas donde tanto crecimos y donde nos definió el estilo de nuestros vinos. Otro es el gran paso que dimos cuando decidirnos hacer la bodega. Ese es un gran hito, el arrancar en nuestra bodeguita artesanal. Y algo que realmente nos marcó fue cuando conocimos a un cliente más grande que nosotros de Estados Unidos que nos hizo cambiar todo y nos redefinió. Porque en ese momento hasta teníamos planos armados de una bodega que nunca existió. Encontrarnos nos cambió totalmente, crecimos de un momento para el otro y trabajamos muchísimo para poder responder como corresponde ante semejante demanda. Y después, en todos estos años el trabajo día a día de lo que hicimos con Domiciano es vital en nuestra historia, incrementando líneas nuevas, aprendiendo, formándonos, viajando, presentando nuestros vinos, en ferias, todo eso nos fue marcando mucho e hizo que hoy seamos quienes somos.

¿Han quedado algunos pendientes en estos primeros 20 años?

Siempre hay pendientes (risas). Me gustaría materializar algunos vinos que siempre tuve ganas de hacer. Por eso estamos buscando el lugar que pueda ofrecer algo distinto. Eso es lo principal. ¿Qué vinos me gustaría que tenga Domiciano? Sin lugar a dudas me encantaría hacer un Pinot Noir, un Chardonnay reserva y saldar la deuda y hacer algo bien bueno con el Syrah en una gama bien alta.

Y ¿qué aprendizajes son los más importantes de estos años?

Estos 20 años hemos aprendido muchísimo. Pero aprender a escuchar al consumidor es vital. Porque hay cosas que nos pueden gustar a nosotros como productores pero hay que aprender a escuchar qué quiere la gente. Muchas veces me encuentro con que el consumidor está influenciado por las modas pero a la hora de la realidad realmente eligen otra cosa. Así que hacer vinos que nos gusten a nosotros y al consumidor es un gran aprendizaje.

¿Cómo trabajan en familia y junto al enólogo para tomar las decisiones que definen los vinos de la bodega?

Siempre con consenso, eligiendo lo que le gusta a la mayoría pero entendiendo y tratando de tener bien presente lo que estamos buscando como estilo de la bodega. Porque eso la búsqueda es en equipo y con consenso.



Después de tantos años dedicados a la industria ¿qué significa hoy el vino en su vida?

Hace muchos años atrás no me gustaba el vino (risas) pero una vez que entrás en la bodega y empezás a probar todos los días para ver cómo está el vino, te vas metiendo hasta la cabeza (risas). Así que hoy el vino para mí es una forma de vida. Pero año a año, vengo redescubriendo mi relación con el vino, aprendiendo a elegir el vino para cada momento porque no siempre hay que enroscarse tanto con elegir el vino más caro. Sino que hay que aprender a tomar el vino de forma más liviana, porque cada vino tiene su momento de consumo. Por ejemplo, cuando salgo con amigos a comer me dicen: "elegí vos el vino que sos el que sabe". Y para mí es lo contrario, siempre pienso:

"¡Vamos a descubrir algo nuevo!". Porque hoy el vino argentino ofrece calidad en todas las bodegas, cada una tiene su estilo, hay muchas propuestas pero hay que conocerlas para poder elegir. El vino es simple, no hay que complejizarlo tanto.

Hablando de hacer el vino más fácil, ¿qué mitos te gustaría derribar?

Que la cosecha mecánica daña las plantas. Nosotros cosechamos todo con máquina (excepto en nuestras líneas más altas porque es muy poco volumen). Eso siempre lo comunico ¡mirá si voy elegir una forma de cosecha que maltrate lo más sagrado que tenemos en la bodega! Otro mito, que el roble alternativo no es de buena calidad. Me parece que hay que comunicar que dependiendo el estilo de vino podemos usar desde blocks (como usamos en nuestra línea Estelar), pasando por duelas (que nosotros elegimos en la línea Cosecha Nocturna) hasta barricas (que usamos desde la línea Reserva, Gran Reserva y en el Corte Estrella, nuestra máxima expresión de la bodega). El vino es suficientemente complejo como para andar sumando complejidades innecesarias por eso siempre intento de bajarle la espuma a todo eso para que el consumidor no tenga miedo de acercarse al vino.

Con la situación actual del vino en el país ¿cuál es el desafío más grande de elaborar vinos en una bodega familiar en Argentina?

Hoy por hoy no nos están acompañando las variables, está todo un poco quieto entonces hay que estar muy atentos en la toma de decisiones para ver por dónde se avanza y ser muy conscientes a la hora de priorizar y elegir por dónde vamos. Eso no deja de ser un desafío porque uno tiene muchas ideas en la cabeza pero hay que organizarlas con prioridades y a veces se complica porque cuando uno ya definió que quiere hacer lo quiere hacer ya (risas).

Y trabajar en bodega familiar es un desafío, una ventaja, una fortaleza ¿o todo junto?

Todo junto. Pero para mi es una gran ventaja saber que si estoy de viaje mi hermano y mi papá están en la bodega y que si hay que resolver algo lo va a hacer alguien que tiene un criterio similar al mío y lo va a hacer con espíritu para que salga de la mejor forma posible. También es cierto que es un desafío y un aprendizaje hablar las cosas, buscar puntos de encuentro o en común para ir consensuando. Pero si tengo que elegir el mayor desafío sin lugar a dudas es dejar la calentura de la bodega para que no llegue al fin de semana a los encuentros familiares. Cuesta un montón, es casi imposible (risas).

Si hablamos de su lugar en el mundo ¿cómo describiría el terroir de Barrancas?

Es un suelo muy pedregoso, muy drenante y con mucha amplitud térmica. Así que el manejo es muy diferente a un suelo tradicional porque nosotros no hacemos labranza y hay que hacer un riego con mucha precisión en el momento correcto porque el suelo no mantiene la humedad. Pero al mismo tiempo ese suelo nos da excelentes uvas. Realmente estamos muy contentos con la calidad que tenemos, porque Barrancas nos da una característica especial que ayudada con la cosecha nocturna da vinos muy expresivos, con muy buena fruta y un tanino muy sedoso.

¿Cómo surgió la idea de cosechar bajo las estrellas?

La idea de cosechar bajo las estrellas surgió para evitar el calor que este terroir nos brinda durante el día ya que tenemos una refracción muy grande de calor que producen las piedras. Entonces lo que hacemos es cosechar a la madrugada para evitar este calor y cosechar las uvas bien frescas y que ingresen con esa frescura a la bodega.

¿Qué vinos recomienda probar de la bodega para conocer su ADN?

Todos (risas). Pero si tengo que elegir, voy a elegir vinos que sorprendan porque realmente todos los vinos nos representan. Si hablamos de vinos distintos sugiero probar el Reserva Syrah porque es el niño mimado y el que siempre ofrece algo peculiar. También recomiendo probar el extra brut porque es un productazo y si queremos algo distinto hay que el Mistela, un vino con cuatro años de crianza oxidativa en barricas que es más que un vino un licor de vino con un gran equilibrio entre alcohol, taninos, acidez y dulzura. Y si hablamos de ADN no puede faltar el Corte Estrella ya que es nuestra insignia, es el producto en el que tenemos la libertad de dar una propuesta que no se ate a nada pero se ate a lo que a nosotros nos encante. El Corte Estrella 9 es un blend con 75% Malbec y un 25% de Syrah, con una crianza de 24 meses en barricas de roble francés y una estiba de 12 meses en botella antes de salir al mercado. Siempre sale sin añada ya que queremos tener la libertad de elegir lo mejor sin restricciones de añadas y variedades.

¿Cómo planean celebrar estos primeros 20 años de historia?

Este año va a haber festejo pero todavía no estamos en condiciones de contarlo. Pero hay festejo y es con vino. Es todo lo que puedo anticipar.