

Wine-makers: la globalización del mundo del vino

Un 'wine-maker' es algo así como un hacedor de vinos. Un enólogo prestigioso, en la cúspide de su fama, que es contratado por alguna bodega para que logre producir un vino diferente, con un sello personal, que aumente el prestigio y las ventas de la casa contratante

A sí como los grandes hoteles apuestan por contratar cocineros de prestigio para que diseñen sus cartas, como es el caso de Ferrán Adriá con NH Hoteles o Santi Santamaría con Hesperia, en el mundo de los vinos está ocurriendo un fenómeno similar. Las bodegas fichan a conocidos y prestigiosos enólogos para que elaboren sus vinos: son los llamados *wine-makers*.

El término nació en 1987, cuando un grupo de enólogos de Australia y Nueva Zelanda viajaron hasta Europa para trabajar en la producción de vino aprovechando que la época de vendimia se da en diferentes temporadas en ambos continentes. Llegaron hasta el viejo mundo cargados de nuevas ideas que pusieron rápidamente en práctica. Fueron llamados los *flying wine-makers*, porque llegaban en avión desde muy lejos, pero con el paso de los años, el gran crecimiento vitivinícola en Europa y el hecho de que las latitudes a donde viajar se encontraban más cercanas, nació el término *driving wine-maker*; los enólogos europeos comenzaron a asesorar viñedos cercanos, moviéndose de aquí para allá en sus coches a los países vecinos.

Además, hay quienes han llegado a nombrar hasta una tercera y dudosa categoría, el *telephone wine-maker* que, por lo apretado de su agenda, se limita a dar las instrucciones por teléfono. Y así podríamos llegar hasta el *e-mail wine-maker*.

Lo cierto es que cuando alguien adquiere fama comienza a recibir múl-

tiples ofertas de asesoría por parte de marcas que quieren asociar a ellos su nombre, lo que sin duda, se traduce en dinero.

Algunos famosos enólogos asocian su nombre sin tener un control claro del vino que se está etiquetando con su firma, sólo por un suculento talón. Hay otros que prestan su nombre a tantas marcas que es imposible que estén en las vendimias de todas las bodegas que requieren sus servicios: se encargan de los *coupage* y de dar un par de directrices antes de cosechar la uva. Y luego están los verdaderos *wine-makers*, esos que se involucran al cien por cien con el vino, desde su plantación, recolección y elaboración hasta el etiquetado.

Pero no todo son remilgos a la hora de contratar un *wine-maker*. Su uso se ha extendido como la espuma por sus múltiples ventajas, ya que al contratar a un enólogo de prestigio, además de darle éste su sello característico al vino, se arriesgará con *coupages* diferentes y atrevidos, dependiendo del suelo, el tipo de uva y el clima en el que se encuentren los pagos, que harán a ese vino fácilmente diferenciable y único.

Cuando un buen *wine-maker* elige una zona, un terreno, un viñedo donde criar y cultivar la vid, lo hace convencido de su calidad, porque el hecho de ser un trotamundos del vino le hace involucrarse en los proyectos donde ve que el potencial de la tierra dará estupendos caldos.

No hace tantos años que el enólogo no era más que una de las tantas pie-



DE VIÑEDO EN VIÑEDO

Enólogos como Ángel de Gregorio visitan varias vendimias al año en diferentes partes del mundo para asesorar a las bodegas.





Los grandes enólogos mundiales viajan en jet privado y ocupan portadas de revistas

zas de la elaboración del vino. En la larga cadena de trabajo estaban antes los viticultores, que dejaban poca maniobra al enólogo. Decir que todo esto ha cambiado es una obviedad. Basta con mirar hoy cómo los enólogos ocupan portadas en medios de comunicación, cómo viven rodeados de lujo, vinos, por supuesto, y gastronomía a la altura, viajando en jets privados y atravesando el mundo en un semana.

Michel Rolland es uno de los grandes mitos de la enología mundial. De cepa francesa, viaja por el mundo entero asesorando bodegas en la creación de nuevos vinos. Es el *flying wine-maker* por excelencia, capaz de dividir en siete la cantidad de irrigación de

compañía propia fundada en 1994, donde trabajan alrededor de 20 enólogos, que nació cuando se encontraba viajando entre Australia y España asesorando bodegas. A él le gusta denominar a sus vinos "con alma", pero dice que, más allá de tener un sello de personalidad, se debe ser muy respetuoso con la tierra con la que se va a trabajar e intentar sacar de ella los máximos méritos.

A un kilómetro del Santuario de la Virgen de Lagunas, en el paraje La Pardiña, se encuentra Bodegas Victoria, situada en el término municipal de Cariñena (Zaragoza), una de las zonas más representativas de la viticultura española y la denominación de origen más antigua de Aragón (1932).

En el año 2000 Bodegas Victoria decidió emprender un ambicioso proyecto: crear en el campo de Cariñena unos caldos de alta gama, vinos nuevos y sorprendentes en estas tierras aragonesas, capaces de armonizar la más arraigada tradición con las mejores tecnológicas más recientes. Para ello contaron con la figura de Miguel Ángel de Gregorio.

Con sólo 25 años, De Gregorio se había hecho cargo de las bodegas Bretón en Logroño, donde consiguió llamar la atención con vinos de una personalidad muy marcada, audaces y modernos. En 1995 emprendió su propia aventura creando Finca Allende y revolucionó el mundo del vino en La Rioja, con el prestigioso y premiado Aurus. Actualmente tiene dos bodegas en propiedad, cuya gestión comparte con las labores de asesoramiento que realiza en otras bodegas. Su filosofía consiste en ofrecer productos que recojan la máxima expresión de la tierra y la vid, dándoles una personalidad única y tratándolos con la máxima delicadeza para obtener caldos de altísimo nivel: "Nunca participo en proyectos en los que no crea, Para mí es vital que la empresa entienda mi filosofía de hacer las cosas, por eso muchas veces digo que no a varios proyectos", cuenta De Gregorio. ■

agua en una bodega en Argentina al mismo tiempo que recomienda el roble adecuado para las barricas en las que debe envejecer un vino sudamericano insistir.

Paul Hobbs es uno de los más famosos de Norteamérica y reparte su tiempo entre Chile, Argentina, Bulgaria, Tailandia y el norte de Hungría. A fines de los setenta fue contratado Robert Mondavi, primero como enólogo y luego como jefe del equipo del Opus One, considerado uno de los mejores vinos de California. Siguió subiendo en el escalafón de los renombrados y sus honorarios hoy alcanzan cifras impensables.

El caso español

En España hay dos grandes 'enólogos voladores', Telmo Rodríguez y Miguel Ángel de Gregorio. Rodríguez tiene una