

Cuando la ciencia se pone al servicio de los placeres

Un instituto dedicado a lograr la combinación y el equilibrio perfecto

“Cuando volví a la Argentina para trabajar con mi padre a mediados de los años noventa, teníamos consultores de todo el mundo: de Estados Unidos, de Francia, de Italia, y cada uno daba una opinión diferente basada en las experiencias de su país nativo. Un día estaba con uno de ellos en un viñedo, y me dijo: “Tenemos que sacar hojas para que la luz les llegue a los racimos”, recuerda Laura Catena, hija de Nicolás Catena, de la bodega Catena Zapata.

La propuesta del consultor extranjero –o *flying winemaker*, como se los suele llamar– fue puesta en práctica, y tan sólo dos semanas más tarde se apreciaron sus resultados. “Volví a este mismo viñedo de malbec y encontré todas las uvas quemadas. En ese instante, entendí que nuestro clima y nuestro malbec eran diferentes de los de cualquier otro lugar del mundo y que, si quisiéramos producir grandes vinos en Mendoza, tendríamos que hacer nuestra propia investigación.”

La necesidad de comprender nuestra tierra, nuestro clima y nuestras vides, como punto de partida para elaborar vinos de la más alta

calidad, fue la que alumbró la creación del departamento de investigación hoy llamado Catena Institute of Wine.

“El espíritu entonces fue el de hacer grandes vinos que pudieran competir con los mejores del mundo en concentración, elegancia, añejamiento... en el deleite que producen, pero también vinos que fueran reconocibles como mendocinos, y aún más, como vinos del viñedo Adrianna, del viñedo Nicasia o del viñedo Angélica –explica Laura, médica y bióloga, egresada de las universidades de Harvard y Stanford–. Para esto, tenemos que hacer nuestra propia investigación y tener mucha paciencia, porque en el viñedo todo pasa lentamente: un viñedo no empieza a afianzarse en su lugar y producir gran calidad hasta los siete años, pero, a veces, le puede llevar más de 20 años a un viñedo equilibrarse.”

El Catena Institute of Wine no es el único departamento de investigación en una bodega; sí sus metas difieren de la mayoría. “Otras bodegas se dedican a investigar cómo bajar costos y aumentar la producción –dice Laura–. Nuestro objetivo es crear un vino al nivel de *Domaine de la Romanee Conti* o de los grandes *premier crus* de Francia. No sé si lo lograremos, pero moriremos intentándolo.” ●