

"EL PINOT NOIR CHILENO ESTÁ EN DEUDA"

La enóloga de viña Leyda, Viviana Navarrete, habla de su experiencia en el valle costero, de su fanatismo por el sauvignon blanc y de lo que aprendió junto a Ignacio Recabarren, a quien considera su maestro. POR MARCELO SOTO.

AUNQUE PERTENECE A UN GIGANTE como San Pedro, viña Leyda se guía un poco por los principios de las viñas *boutique*, ésas centradas en la calidad y en un catálogo acotado. En el caso de esta viña (que fue la primera en instalarse en el valle del mismo nombre, en 1998) la gracia está en que posee uno de los portafolios más consistentes y de mejor relación calidad versus precio de la escena local: estupendos sauvignon blanc, ricos y golosos pinot noir, un delicado sauvignon gris, buenos chardonnay y riesling. No por nada obtuvieron cinco de los dieciocho premios entregados en los últimos Wines of Chile Awards.

Al mando enológico de Leyda está Viviana Navarrete, guapa y asertiva enóloga que algunos han visto como la discípula más aventajada de Ignacio Recabarren.

En efecto, ella fue asistente de Recabarren en Concha y Toro, adonde llegó para hacer la práctica y terminó quedándose cinco años. Mirados desde fuera, es probable que Navarrete y Recabarren no tengan mucho en común: él es extrovertido, medio excéntrico; ella, en cambio, posee un aire de distancia, de cierta formalidad. Sin embargo, lo que los une es la pasión, una fijación casi obsesiva por los detalles que les ha permitido a ambos -salvando las distancias- elaborar excelentes vinos, vinos que podrían tildarse de perfeccionistas.

Nos juntamos con Navarrete una mañana fría en Santiago, en un Starbucks. Viene llegando de la viña y sólo viajó a la capital por la entrevista. Le agradezco el esfuerzo, pero ella dice que no importa, que es parte de la pega. Es franca y pragmática, pero puede ser dura y exigente, y así enfoca su trabajo. Tampoco tiene pelos en la lengua para



criticar, por ejemplo, la última modificación a las denominaciones de origen, que incorpora variables como Costa, Andes y Entrecordilleras. "Quizá va a quedar más complicado que antes y la idea sería simplificar, sobre todo pensando que muchos no tienen idea de la diferencia entre Maipo o Casablanca".

Cuenta que se inició en el vino por un tema personal: "No tengo nadie en mi familia relacionado con la industria. Mi papá es abogado, mi mamá kinesióloga. Somos de Santiago. Partió un poco porque siempre me gustó la química, la biología. Y ahí en la búsqueda llegué a agronomía. Todo el mundo me decía que cómo iba a estudiar eso, si era muy machista; me decían que me iba a ir mal. Al final me metí nomás, en la Católica. Justo cuando entré a la universidad, la industria del vino estaba agarrando vuelo."

Cuando Navarrete egresó, consiguió una práctica en Concha y Toro, como operaria. Luego, hizo un reemplazo de la enóloga de planta. Y no dejó pasar esa oportunidad. "Me la jugué al cien por cien y me quedé en la viña. Cinco años."

-¿Qué te gustaba del vino?

-Partí por la parte sensorial, era muy minuciosa en la degustación. Pero después me enamoré del proceso completo. Yo lo siento como tener una guagua: te metes tanto en la viña, con tanta pasión.

-¿Te gusta ir probándolos para ver cómo evolucionan?

-Soy súper neurótica en ese sentido, me gusta probar mucho. Creo que es la única manera de que entiendas tu vino, para dónde va y qué cambios tienes que hacerle a futuro. Pero lo que me gusta, lo que más me llama la atención, es que es una pega súper demandante y para hacer las cosas bien tienes que ser apasionada, vibrar con el cuento.

-¿Cómo fue tu experiencia con Ignacio Recabarren? Estuviste cinco años con él.

-Fue un servicio militar (risas), pero al final le debo todo a él. Fue mi gran profesor. Yo creo que la pasión que siento por los vinos es gracias a él. Una sale de la universidad súper cuadrada, pero llegas a la bodega y te das cuenta de que todo lo que aprendiste no existe. Entiendes que hay que arreglárselas como puedas, sobre todo cuando hay pocos recursos. La pasión no te la enseñan en ningún lado.

-¿Por qué un servicio militar? ¿Muy exigente Ignacio?

-Sí. No perdona ningún error. Todo tiene que ser a la perfección. Puede estar frente a una copa ocho horas mirándola, pensando, degustándola. El es súper meticuloso.

Al principio no entendía, ¿qué tenía que ver eso con la enología? Pero después entendí el trasfondo. Ignacio es súper estudioso, muy observador. No deja nada al azar. Domina todas las variedades. Para Ignacio, la vida es la enología.

-Recabarren ha sido clave en el desarrollo de variedades como el sauvignon blanc. ¿Qué enseñanzas te dejó?

-Todo. Yo soy fanática, rayada por el sauvignon blanc, y la culpa la tiene Ignacio. Él se fue a Nueva Zelanda cuando recién estaba empezando el auge de la variedad en ese país. Algo muy bueno que tiene es que es súper generoso con sus conocimientos. Es un profesor. Y yo aprendí con él todo lo que sé del sauvignon blanc. Y una de las razones por las que me fui a Leyda fue por eso. Me encanta como variedad y siento que la industria chilena ha hecho avances increíbles con ella. Donde Chile está en deuda es con el pinot noir. Y ahí está también mi gran desafío en Leyda. Es una cepa entretenida, pero muy complicada. Estoy enfocada en eso hoy día.

-Haber reemplazado a Rafael Urrejola en viña Leyda no debe haber sido fácil, porque él dejó una huella importante...

-Sí, el Rafa se fue a Undurraga y me ofrecieron reemplazarlo y no lo pensé dos veces. El es súper talentoso y, sobre todo, fue él quien empezó un poco en el valle. Me costó al principio, me comparaban mucho con él. Fue duro.

-¿En qué te comparaban?

-En términos de vinos, me costó agarrarle la mano al pinot. El Rafa llegó en un momento en que no habían otros pinot en el valle, excepto los que él hacía. Cuando yo asumí como enóloga, la oferta de pinot en la zona era mucho más extensa, y entonces comparaban. Al principio fue duro demostrar que me la podía. Existía un poco de temor en la parte gerencial por si sería capaz.

-Porque reemplazabas a un nombre conocido, que estaba de moda.

-Y yo era un "nn". Los dos primeros años fueron difíciles, en el tercero ya como le di un estilo a los vinos, y ahora me siento súper bien.

-Hablemos de sauvignon blanc. ¿Es tu cepa favorita?

-Es mi cepa favorita. Me encanta. Con Ignacio trabajé en Casablanca y en Leyda, por eso conocía el valle. Y para mí, cuando hacíamos degustaciones a ciegas, siempre mis regalonas eran las muestras de Leyda de sauvignon blanc. Era mi meta. ¿Cuándo voy a llegar a Leyda?, pensaba. Es la mejor zona en Chile para la variedad. Lejos.

-Y los vinos mejoran con un tiempo en botella, incluso los no tan caros como el reserva de Leyda.

-Evolucionan súper bien, no aparecen los tonos a espárragos como los de Casablanca, que también generalmente se ponen más dulzones. Leyda, con la mineralidad que tienen sus blancos, con bajo ph, son más frescos, con su nota herbácea que no es tan avasalladora. Igual me gustan los de Casablanca, pero el estilo general de Leyda se come con zapatos a Casablanca.

-¿Cuáles son los puntos críticos del sauvignon blanc?

-Lo más complicado es el momento de la cosecha. Hay un momento súper marcado, si te pasas 0,5 grados, queda otro estilo. El corte es clave. En eso soy histérica, porque ahí te la juegas. El minuto de la cosecha, ver todos los días la uva, si está nublado, es lo más estresante.

-¿Cómo la haces para conciliar eso con tu vida personal?

-Estoy casada con Fernando Vargas, que también es enólogo, aunque se dedicó a la parte comercial. Tengo un hijo de dos años, y es difícil afrontar la maternidad y un trabajo tan desgastante. Tienes que dormir en la bodega, ir los sábados y domingos. Todo eso sólo es posible si tienes un marido apoyador.

-Para terminar, volvamos al pinot. ¿Crees que el pinot chileno todavía no pasa la prueba?

-A los enólogos les costó entender la variedad. Tiempo atrás se trabajaba *full* remontaje, súper extractados, con poco identidad, tánicos. Hace cinco años empezó a cambiar el estilo, pero todavía estamos en deuda. Aprendimos que no hay que meter tanta madera, que hay que cosecharlo fresco y plantarlo en los lugares adecuados. Pero cosechando súper fresco, con bajo brix, cuesta que las semillas maduren, y los vinos estaban verdes. Pero si uno esperaba, se convertían en mermelada. Es muy difícil el punto de equilibrio. La primera cosecha la sufrí. Ahora busco tener fruta roja ácida y no uso nada de barrica nueva, pura barrica vieja a partir del 2010. El alcohol lo hemos ido bajando, y este año es de 13,5 grados. Y creo que vamos por buen camino. 🍷



“Creo que los sauvignon de Leyda evolucionan súper bien. No aparecen los tonos a espárragos como en los de Casablanca. En Leyda, con la mineralidad, con bajo ph, son más frescos. Igual me gustan los de Casablanca, pero el estilo general de Leyda se los come con zapatos”.