

Conocé a Diego Barrera, un enólogo de Tunuyán: “La enología es más que una profesión, es un estilo de vida”

25 noviembre, 2023



El Cuco Digital entrevistó a Diego quien siempre quiso trabajar en la naturaleza, nos habló sobre cómo ha evolucionado la tecnología en la enología en los últimos años y cómo afecta el cambio climático a la viticultura y la producción.

Ayer 24 de noviembre se celebró el Día del Vino Argentino, en honor a la Ley N.º 26.870 que en 2013 proclamó al vino como bebida nacional. Esta celebración sirve para difundir la rica cultura asociada con la producción, elaboración y disfrute del vino y sus tradiciones.

Argentina dedica más de 200,000 hectáreas al cultivo de viñedos y exporta vinos a más de 160 países. Sin embargo, el 70% de la producción se consume localmente.

En este contexto, **El Cuco Digital** entrevistó a Diego Barrera, un enólogo de Tunuyán, quien desde joven se sintió atraído por el mundo del vino. Barrera, quien siempre quiso trabajar en la naturaleza, nos habló sobre cómo ha evolucionado la tecnología en la enología en los últimos años y cómo afecta el cambio climático a la viticultura y la producción.



¿Cuál es el desafío más grande que enfrenta un enólogo durante el proceso de vinificación?

Creo que está en poder interpretar el lugar la zona, la variedad de uva y poder llevarlo a una botella, cuidando los procesos en la elaboración para que todo el esfuerzo que se hace con la gente que trabaja junto a vos, quede dentro de una botella para que el mundo lo pueda disfrutar.



¿Cómo determinas el momento perfecto para la cosecha de las uvas?

El vino nace en la viña, por eso, la determinación de la cosecha es importante y tiene que ver con la variedad de uva y el vino que se va a elaborar no es lo mismo el punto de cosecha para un blanco que para un tinto o para un vino joven o de guarda.

Teniendo en cuenta la variedad y el estilo del vino a hacer, ahí se estudian distintos parámetros como la sanidad y calidad de la uva, se degustan los granos, la maduración poli

fenólica, la maduración alcohólica sabiendo esos parámetros podemos determinar el mejor momento para cosechar.

¿Qué características buscas en una uva para producir un vino de alta calidad?

La característica principales que busco, es la variedad de uva, la zona de donde es, el suelo donde está desarrollado el viñedo, la sanidad y el manejo correcto en las labores en el viñedo, ahí podemos obtener una uva. Si la calidad de la uva es buena es más fácil después elaborar un buen vino.



¿Cómo ha evolucionado la tecnología en la enología en los últimos años?

La tecnología en la enología ha avanzado significativamente, lo que considero que es positivo, ya que ha mejorado los diversos procesos durante la elaboración y conservación del

vino. Hoy en día, te encuentras con bodegas en el Valle de Uco que cuentan con tecnología de vanguardia, igual o superior a la de otros países productores. Esto nos permite ser más competitivos y hace que Mendoza y Argentina produzcan vinos de alta calidad.

¿Qué vino te ha dado la mayor satisfacción al producirlo y por qué?

Hay muchos vinos que han sido gratificantes de producir, pero en este momento, un Pinot Noir de Vista Flores que elaboramos en Bodega Claroscuro destaca particularmente. Este vino representa un desafío debido a que esta variedad generalmente se cultiva en zonas más frías, como el sur de Argentina. Este desafío nos exige más trabajo que otros vinos, pero cuando los resultados son buenos y el vino es bien recibido, la satisfacción y felicidad que brinda tanto a mí como al equipo de trabajo y a los dueños de la bodega es inmensa.



¿Cómo afecta el cambio climático a la viticultura y la

producción de vino?

La viticultura está intrínsecamente ligada al clima, ya que este tiene un gran impacto en los viñedos. Actualmente, nos enfrentamos a temperaturas cada vez más altas, lo que nos obliga a investigar y desarrollar nuevas zonas vitivinícolas, así como nuevas variedades de uva que puedan adaptarse a estos cambios climáticos. Esto también implica la necesidad de adoptar diferentes prácticas en el manejo de los viñedos y variar los momentos de cosecha.

Las zonas que antes eran frías ahora son las de mayor calidad, y las variedades de uva que solían desarrollarse bien en ciertos lugares ya no lo hacen.

¿Cómo ves el vino argentino en el mercado? ¿Las personas aprecian los vinos de la zona?

Veo un panorama positivo y en crecimiento para los vinos argentinos, que hoy en día son reconocidos mundialmente por su calidad y se comparan con los grandes vinos del mundo.

La gente valora mucho los vinos de la región, los conoce más y disfruta de vinos del Valle de Uco por zonas, como un Malbec de Altamira y Guatallary, un Cabernet Franc de Los Chacayes o Vista Flores, o un Blanco del Cepillo.



Barrera afirmó que el momento más significativo de su carrera hasta ahora es el de **“estar en un proyecto desde el día uno, poder desarrollarlo, verlo crecer y uno crecer junto a él y la gente que trabaja con vos y a la que apostó por vos como los dueños. Además, que los vinos gusten y estén en todo el mundo”**.

¿Qué consejo le darías a tu yo más joven que está empezando en la enología?

Mi sugerencia sería que primero participen en las vendimias para descubrir si realmente les gusta o no. Es importante que se capaciten y estudien para estar a la altura de las grandes bodegas de la zona, del país y del mundo. También puede ser beneficioso tener experiencia en la elaboración de vinos en otros países.

La enología es más que una profesión, es un estilo de vida, una pasión. Si solo buscan un trabajo o una salida laboral por un sueldo, este no es el lugar. Aquí se crea algo, y la satisfacción radica en que lo que haces le guste a tus amigos,

a tu familia y a la gente.