

Sommelier itinerante José Pepe Galante

“EL VALLE DE UCO ES UN PARAÍSO PARA LOS VITICULTORES”

Txt: **Andrea del Rio**

En la bodega no entra un grano de uva sin que él lo pruebe antes. Porque hace 40 años que recorre las viñas. Cada día. Y ya sabe qué resultará de la sumatoria de esos pequeños grandes detalles que hacen a un vino de alcornia. José Pepe Galante, *chief winemaker* de Salentein, es un prócer de la industria vitivinícola argentina. Fue uno de los enólogos que se cargó al hombro la misión de reconvertir la industria, a principios de la década del '90, para lograr que los viñedos locales expresaran todo su potencial en el competitivo segmento de la alta gama, para que el malbec se posicionara como cepa de bandera y para que el mercado internacional, la crítica especializada y los países productores tradicionales descubrieran que allá, en el Nuevo Mundo, se estaba reescribiendo un capítulo insoslayable de la vitivinicultura moderna.

En 1975, Galante se graduó, con honores, en la facultad de Enología Don Bosco, legendaria por haber sido el semillero de la generación que cambió la historia. Desde entonces, y hasta 2009, trabajó en Bodegas Esmeralda y Catena Zapata donde, codo a codo con Nicolás Catena, figura ilustre de la revolución vínica argentina del siglo XX, se convirtió en uno de los principales predicadores del futuro del sector, vinculado con la investigación y el desarrollo de un estilo propio que rindiera culto a la calidad. Y, como todo líder, entendió que la única garantía de innovación era formar equipos creativos que, lejos de dejarse acunar por los laureles, tomaran la posta de la profundización de los logros. Luego de 34 años, asumió que ese ciclo había llegado naturalmente a su fin. Pero, lejos del lugar común que le vaticinaba un merecido retiro dorado a orillas de la sexta década de vida, aceptó la propuesta de Bodegas Salentein, pionera en establecerse, con 2 mil hectáreas, en el Valle de Uco, la región mendocina que es unánimemente considerada la nueva tierra prometida de los vinos del siglo XXI. Allí, rodeado de jóvenes talentos, está viviendo su segunda juventud enológica. Experiencia e ilusión, sabiduría y curiosidad, logros y búsquedas. Eso es lo que Galante pone, con su proverbial humildad, al servicio de unos viñedos que se enseñorean entre los 1.050 y los 1.700 me-



“ME ENCANTARÍA SER RECORDADO COMO QUIEN LLEVÓ EL VALLE DE UCO A SU MÁXIMA EXPRESIÓN, PORQUE ESTOY CONVENCIDO DE QUE ES EXCEPCIONAL. DESPUÉS DE 40 AÑOS, ME SIENTO MÁS TRANQUILLO AL PRESENTAR ALGO ATÍPICO, QUE VA A DESPERTAR LOS SENTIDOS DE OTRO MODO”.

tros de altura, donde ya están naciendo los grandes vinos del mañana: una vida hecha gesta.

¿Se imaginó llegar a las 40 cosechas?

No, para nada. Tuve la suerte de estudiar en la Facultad de Enología de Mendoza, que se fundó en 1966, obra del salesiano Francisco Oreglia, quien nos brindó un conocimiento que era sinónimo de la investigación de avanzada de entonces. Esa formación de base científica, física, casi ingenieril, nos dio muchas herramientas como generación. Para que te des una idea, en Enología I, uno de los primeros temas que discutimos era el significado de

terroir, un concepto que hoy está de súper moda. Así, se formó una camada de profesionales, en la que me incluyo, que lideró el fenómeno de transformación de la industria en las últimas décadas. Sin embargo, no te olvides que salíamos de ahí y nos encontrábamos con un país en el cual todo el vino que se producía, y de mala calidad, se consumía internamente. Esa situación coyuntural nos

impedía expresar todo lo aprendido. Hasta que, a fines de los '80, aparecieron proyectos más serios, que apuntaban a desarrollar una enología de calidad y se orientaban a los mercados internacionales. El conocimiento ya lo teníamos, pero nos faltaba incorporar tecnología. Y también fue duro armar equipos de trabajo. En los '90 hice mi primera experiencia en el exterior, en los Estados Unidos, y cuando volví me planteé cómo replicar ese modelo con los recursos que tenía. Esa década, que se demoniza en la Argentina, para nuestra industria fue muy positiva porque nos dio la posibilidad de hacer una inversión uno a uno, peso a dólar, que permitió incorporar tecnología rápidamente, a nivel de máquinas, de equipos e incluso de accesorios. Porque, ¿qué es un gran vino? Una sumatoria de pequeños detalles. Y cuando no tenés todos los elementos para cuidar esos detalles, estás en riesgo. **En su momento, se objetó que tanto énfasis en la modernización tecnológica se tradujera en cierto descuido del componente artesanal e incluso místico de la elaboración de vinos.**

¿Qué opina sobre esa crítica?

Te diría que no ha sido así, porque la tecnología que se sumó ha respetado los procesos vitivinícolas, cuya esencia sigue siendo la misma, solo que mejoró sus parámetros de control y eficiencia. Nada ha ido en contra de lo artístico.

Sus colegas lo consideran el padre de la guarda en botella en la Argentina. ¿Lo asume?

Antes no existía ese concepto de guarda. Fue a principios de los '90 que, pensando en producir vinos de alta gama, la crianza en botella resultó una práctica fundamental (*NdE: Verter el vino directamente en las botellas, en lugar de utilizar las cubas de roble, en esa etapa crucial del proceso, fue una de las innovaciones que impulsó Galante con tan solo 26 años*).

¿Su generación se propuso cambiar el negocio del vino o tuvo los reflejos necesarios para aprovechar el contexto favorable?

Es que no había otro camino... El modelo anterior estaba totalmente agotado y se necesitaba ver si nuestros viñedos tenían las condiciones para producir vinos de alta gama, que era la demanda del mercado. Ese fue el primer desafío: descubrir hasta dónde podíamos llegar. Y después apareció el malbec, que es el que terminó de consolidar la imagen de la Argentina como un país productor distinto y de vinos de calidad. Hasta entonces, lo que se bebía era cabernet; pero, cuando llega el malbec, la demanda reacciona rápidamente porque tiene una expresión aromática y en boca agradable, y es fácil de beber. Eso nos permitió diferenciarnos.

Hubo grandes discusiones sobre el estilo que debía adoptar el vino vernáculo: complacer a los mercados internacionales o respetar su identidad a rajatabla. ¿Su conclusión?

El hecho de tener al malbec como estandarte del país nos obligó a rediseñar una enología específica. Si te guiabas por la bibliografía europea y preten-



De colección

Este año, Pepe Galante celebra sus 40 años con la enología. Por eso, elaborará una edición especial y limitada del malbec de los principales viñedos de Bodegas Salentein en el Valle de Uco, una región que, según su expertise, "ofrece condiciones especiales y únicas para el cultivo de uvas por su relación con la tierra y las condiciones climáticas. Es un sitio perfectamente aislado e identificable, que se diferencia claramente de otras zonas. Es un paraíso para los viticultores". Fuentes de la compañía estiman que llegará al mercado en 2017.

días trasladarla, ibas a cometer muchos errores, como sucedió. Tuvimos que generar nuestra propia investigación para encontrar un estilo que nos representara, por la condición climática y los variedades que tenemos.

Sin embargo, muchos se dejaron tentar por el canto de sirenas de célebres flying winemakers que aplicaban las mismas fórmulas aquí que en California o Australia...

Sí, pero no les fue bien... Si pretendés aplicar acá la decisión del momento de cosecha del pinot noir siguiendo cómo se hace en Borgoña, te equivocás. ¡Y sucedió! Pensá que el malbec era una variedad

que no se tenía en cuenta en otros países del mundo. Fue todo un descubrimiento, primero para nosotros mismos. Por eso te diría que los *flying winemakers* aprendieron mucho acá también. En un primer momento, lo que ellos más aportaron fue el conocimiento para incorporar tecnología y mejorar los procesos. Hoy, te ayudan a saber qué está sucediendo en otros países productores, ya que tienen información valiosa para chequear si uno está en sintonía con las tendencias internacionales. **¿Y ahora cuál es el desafío?**

Se está enfocando en los *blends*. Y el hecho de que el malbec sea la variedad dominante en esas composiciones nos juega a favor como factor de diferenciación con respecto a otros productores. Pero creo que la microrregionalización es una de las mayores apuestas. En Salentein a diario estamos encontrando, en el Valle de Uco, lugares que uno no sabía que existían y, cuando los implantás, aparecen cosas maravillosas. Como nos ha pasado con la finca San Pablo, que teníamos un poco condicionada a chardonnay, sauvignon blanc y pinot noir pero ahora hemos descubierto que su malbec es fantástico, sometido a ese choque con la naturaleza que supone ser cultivado en un *terroir* que arranca en los 1.400 metros y llega hasta los 1.700, donde tenemos viñedos de 10 años de anti-

güedad (NdE: La bodega impulsa, junto con Familia Zuccardi y Tapiz, la creación de una Indicación Geográfica Vitivinícola –que delimita una zona por sus características de suelo, agua y clima–, como ya sucedió con Altamira y pronto con Gualtallary).

¿El consumidor de alta gama ya está maduro para apreciar esa mayor complejización que supone introducir el factor microrregión como decisor de compra?

Creo que la gente está ávida de aprender. Porque uno, en todos los aspectos de la vida, busca lo diferente. Y ese deseo de conocer un vino que es distinto guiándose, ahora, por lo que le da la tierra, el clima y su gente –que es la definición de *terroir* que aprendí primero–, es lo que le da su riqueza a la búsqueda. Después de 40 años de experiencia, uno se da cuenta de que permanentemente ha estado transgrediendo ciertas fronteras. Por eso, me siento más tranquilo a la hora de presentar algo atípico, que va a despertar los sentidos de otro modo. Sí, estoy convencido de que la gente tiene ganas de saber qué entregan esos otros lugares, porque son un desafío para lo que tienen ya registrado en su cabeza. Esta es una tendencia en los países del Nuevo Mundo vitivinícola. Porque lo clásico ya está hecho. Pero es en Chile, Australia y Sudáfrica, además de la Argentina, donde están los nuevos centros de investigación, innovación y creatividad enológica. Me siento mucho más feliz en este barco que en el otro, porque me exige asumir desafíos permanentemente.

Protagonizó uno de los pases más sonados cuando, en 2010, llegó a Salentein tras 34 años en Catena...

Cuando me hicieron la propuesta, si bien había pensado en la consultoría externa como opción, no dudé en sumarme a Salentein. No solo porque soy un gran defensor del Valle de Uco y la bodega tiene allí todos sus viñedos, sino también porque encontré muy buena tecnología y un equipo humano con el que me complementé rápidamente. Hemos avanzado muchísimo en estos 5 años. Fue muy divertido.

¿Qué sigue disfrutando de su profesión?

El seguir haciendo cosas nuevas. Porque ahora el mayor énfasis está en profundizar la búsqueda de los *microterroirs*. Así, el año que viene presentaremos nuestro malbec *single vineyard* de Altamira, de viñedos que ya tienen 10 años y han evolucionado en elegancia de modo increíble. También hacemos muchas microvinificaciones, de cada lote, para evaluarlas a lo largo del tiempo. La bodega



funciona, en cierto sentido, como un banco de pruebas, es decir, como un disparador de ideas y desafíos. Así gira la rueda.

¿Qué le recomendaría a un joven colega que da sus primeros pasos?

En general, cuando contrato a alguien, no me interesa tanto qué ha estado haciendo, sino si ha sido buen o mal estudiante. Creo que así uno está en condiciones de sembrar en campo fértil, porque es más fácil lograr buena sintonía cuando no hay vicios previos. Algunos creen que llegan y ya están con la copa y dando charlas. Pero es un camino de mucho esfuerzo y sacrificio. Además, llegan con ganas de patear el tablero, sin tener en cuenta que se elabora vino desde el 7.000 antes de Cristo. Por lo cual les aconsejo que sean humildes, porque se trata de consolidar y profundizar lo que ya se está haciendo. Y eso de “hago el vino que a mí me gusta”, no lo entiendo ni lo comparto.

¿Una palabra que resuma su trayectoria?

Diría que hicimos una revolución en la vitivinicultura argentina. En muchos aspectos, desde Catena, estuve al frente del timón de esa transformación. Junto con Pedro Marchevsky (NdE: *Vineyard manager, y su coequiper durante tres décadas*), ejecutamos un plan que fue innovador, porque nunca antes se había pensado en elaborar malbec para el mundo. Con todos los temores que había en aquel momento, porque cualquier manual te dice que “vino que sube rápido, baja rápido”. Entonces, con esa variedad, que subía rápido, temíamos que fueran tres o cuatro años de capacidad de crianza nomás. Pero encontramos que tiene una meseta larga en la que va ganando. Sí, nosotros posicionamos al malbec como el varietal de la Argentina. Y si bien luego hubo muchos cambios, finalmente

fue ese el modelo desde el que se partió.

¿Y cómo será recordado en esta nueva etapa en Bodegas Salentein?

A veces pienso: “¡Pucha! No voy a tener la posibilidad de ver cómo termina esta historia en el Valle de Uco”. Porque, para un viñedo, 10 años no son nada. Pero cuando vos llegás a este umbral de la vida, 10 años son mucho (*sonríe*). Me encantaría ser recordado como quien llevó el Valle de Uco a su máxima expresión, porque estoy convencido de que es excepcional.

A esta altura, ¿ya tiene vino en las venas?

Mi abuelo llegó muy joven de Italia y siempre trabajó en el sector. Y, desde que tengo uso de razón, mi padre también trabajó en esta industria, como encargado de una bodega. De él heredé el hábito por el trabajo, porque era incansable. Pero ninguno de mis tres hijos ha seguido mis pasos, si bien todos están en este mundo. Siempre los estimulé para que desarrollaran sus propios proyectos, para que no sintieran presión por seguir mi camino. Mi hija mayor es arquitecta, la segunda estudió marketing y el menor es economista. Todos aman el vino: cada domingo, en el almuerzo, abrimos cinco o seis botellas de vino para probar.

¿Y le gustaría que alguno de sus nietos sí siguiera sus pasos?

Benjamín, que tiene tres años, ya dice: “Yo voy a hacer vino como el *agüelo* (sic) Pepe”. ♦



José Pepe Galante (1951) es *chief winemaker* de Bodegas Salentein. Se graduó con honores en la Facultad Tecnológica de Enología Don Bosco de la Universidad Juan Agustín Maza, de Mendoza, en 1975. Y ese mismo año comenzó a trabajar en Bodegas Esmeralda, hasta que fue promovido a jefe de Enología del Grupo Catena Zapata, donde se desempeñó hasta 2009. En su actual posición, es responsable del *portfolio* integrado por Salentein Gran Valle de Uco Blend (ícono de la bodega), la línea de varietales de edición limitada Salentein Primus, Salentein Single Vineyard, Salentein Numina y Salentein Reserve; además de las marcas de vinos jóvenes Killka y Portillo y la línea de espumantes Salentein.