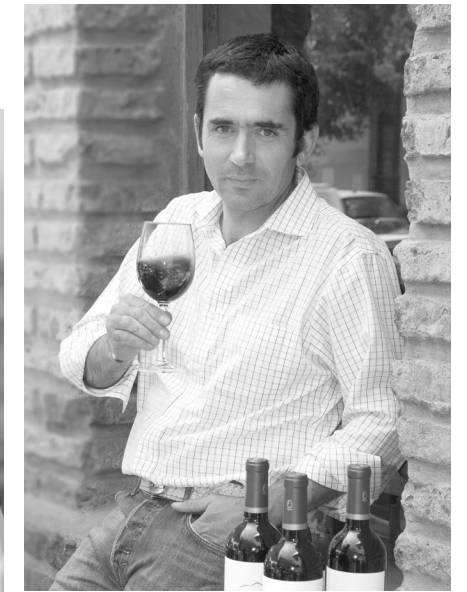


**Profesionales con más de 15 años  
trabajando en una viña**

# EL ENÓLOGO FIEL

Son profesionales que han trabajado por 15, 20 o 25 años en la misma casa vitivinícola en una extensa muestra de fidelidad por sus trabajos, equipos y proyectos. Los motivos de estas largas relaciones laborales son diversos, en un momento en que las nuevas generaciones tienen a cambiar de trabajo con fastuosa facilidad. Les preguntamos a estos enólogos los motivos de sus largas permanencias en sus puestos de trabajo; los aspectos positivos y negativos que conllevan estas largas estancias; y, por último, si una mirada retrospectiva los llevaría o no a tomar las mismas decisiones. Aquí sus historias personales y respuestas.

POR ALEJANDRO JIMÉNEZ / FOTOS ARCHIVOS CAV Y AGRADECIMIENTOS VIÑAS.



## Marcelo Papa, 25 años en Viña Concha y Toro

"Mi larga permanencia en Concha y Toro se debe a varios factores. Primero y bien importante: me he encontrado con gente en la compañía con la que lo paso bien, tengo buen *feeling*, y creo que el aspecto personal es muy importante porque siempre me he sentido muy a gusto y cómodo. Y con eso me refiero tanto a los propietarios como al grupo humano. Lo segundo, desde el punto de vista profesional, siempre hemos tenido un desafío potente. Con Casillero el desafío ha sido monstruoso: cuando partí en la viña hacíamos unas 600 mil cajas al año, mientras el año pasado bordeamos los siete millones de cajas. Desafíos ha habido siempre, muy bonitos y eso te motiva.

En retrospectiva, estoy muy contento con mi carrera. Partí de hecho en Emiliana cuando no era todavía orgánica, después tuve mi pasada con los gringos, con Kendall, lo que me permitió conocer Maule bastante bien y trabajar con una cultura distinta. Me hubiera gustado una estada en Italia y Francia, pero estoy muy satisfecho con mi carrera.

Obviamente, no pretendo quedarme hasta los 70 años en la compañía... pero mientras esté contento, desarrollando cosas, llevándome bien con las personas, me quedará un buen rato. ¿Me podría haber pasado en una compañía más pequeña? Si es que me hubiera topado con gente de la calidad con la que me he encontrado, por supuesto.

Finalmente, uno va buscando en la vida, y cuando llega a un lado donde hay desafíos profesionales y un gran equipo humano, ¿para qué cambiar?".



## Gonzalo Cárcamo, 24 años en Viña La Rosa

"Para entender mi filosofía personal y por qué me he quedado tanto tiempo en La Rosa, debo confesar que siempre he admirado a Gaudí, especialmente por la Sagrada Familia que todavía no termina de construirse. Es una obra grande, importante, que al arquitecto catalán le consumió la vida. Personalmente, guardo más las proporciones, pero rescato el hacer algo importante de largo plazo. Soy de procesos lentos y largos, de entender muy bien las cosas, por tanto, me alejo de las modas. Otro elemento para mi permanencia es que en La Rosa ha habido mucho terreno fértil para crecer y generar proyectos, para aprender.

Lo positivo es que con mucho tiempo en un lugar uno comienza a comprender de forma profunda, no superflua, un terroir. Después de dos décadas, recién estoy viviendo ese proceso.

Lo negativo es que cuando uno está en una bodega que se ubica en un solo lugar, que no tiene acceso a otros valles, pierdes de conocer y entender otros lugares. De alguna manera me habría gustado que fuera diferente". "Mirando hacia atrás, creo que volvería a tomar la misma decisión. Hubiera cambiado no ser tan autoflagelante y esclavo de la bodega, viajar un poco más, conocer otros terroirs para tener más elementos para tomar decisiones. Pero no me arrepiento en la decisión y si volviera al pasado le diría al joven Cárcamo: ¡persiste, persiste! Vas a lograr hacer cosas buenas".

## Germán Lyon, 22 años en Viña Pérez Cruz

"En tantos años, hay muchas aristas que ocurren a nivel personal y en la organización también. Tengo muchos recuerdos. De hecho, en este período nacieron mis cuatro hijas, para graficarlo de algún modo.

Lo más básico: me he quedado en esta viña porque me gusta, estoy en un lugar donde hemos ido creciendo de la mano, yo como profesional, así como la viña y la marca Pérez Cruz. Además, y algo de lo que estoy muy agradecido, me han permitido desarrollar mi proyecto personal y darlo a conocer; eso es un factor muy relevante para permanecer en Pérez Cruz tanto tiempo. Finalmente, aún siento que me queda por aprender y aportar, hay espacio para seguir creciendo.

Lo más positivo ha sido el crecimiento profesional. No le veo aspectos negativos a quedarme en Pérez Cruz por ningún lado. Me ha permitido desarrollar un sello, un estilo en los vinos, en la manera de hacer las cosas, que es algo indisoluble entre el enólogo, la empresa y el viñedo. Volvería a tomar la misma decisión absolutamente. Han sido 22 años de trayectoria, se me vienen muchas cosas a la cabeza, muchos vinos, muchas amistades... tomaría exactamente el mismo camino".

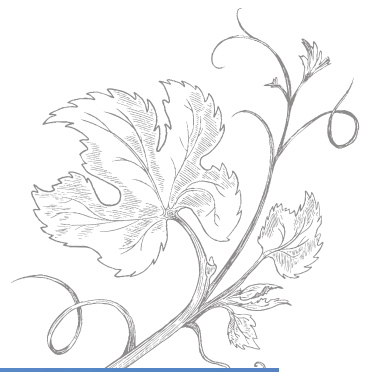


## Felipe Tosso, 22 años en Viña Ventisquero

"Nunca pensé que me iba a quedar tanto tiempo, pero creo que lo he hecho por lo entretenida que es esta viña, los desafíos, mejorar constantemente, poder hacer los vinos de los diferentes *terroirs* que tenemos y la libertad que he tenido para hacer mi trabajo.

Lo positivo es que después de tanto tiempo uno le puede dar una mirada muy larga a los viñedos. Esta es mi vendimia número 23 y me conozco los cuarteles de memoria. También ver cómo se desarrolla la empresa, cómo ha crecido la infraestructura de Ventisquero, que es bien impresionante en general. Lo negativo es que hay ciclos que a veces son más fomes. Pero en nuestro caso siempre hay cosas nuevas que hacer, proyectos.

Obviamente, si uno mira hacia atrás haría cosas de distinta manera, tal vez me hubiera independizado hace una década, aunque ahora ya no me dan ganas. De hecho, cuando manifesté esa inquietud, la viña me dijo que hiciera esos proyectos dentro: así nacieron Vértice, Tara, Obliqua. La verdad: me gusta trabajar donde estoy, particularmente en lo que viene que es muy ambicioso".



## Viviana Navarrete, 16 años en Viña Leyda

"La verdad es que mi generación, probablemente, tiene un componente de quedarse más en los proyectos. Tengo una mentalidad donde las cosas se mueven con otra energía; busco la estabilidad en todos los aspectos de mi vida. Pero más allá de esto, creo que esta profesión es de largo aliento, pues uno no conoce un terruño en tres años y necesita mucho tiempo para entender el lugar con el que está trabajando. Yo les digo a las nuevas generaciones: ¡dense el tiempo para conocer el lugar! Porque es imposible en cuatro años llegar a conocer un terruño o una zona. La calidad toma tiempo.

Me pasa, además, que Leyda me encanta, me gusta el proyecto, es todo lo que a mí me gusta porque el valle es precioso, trabajar con variedades blancas es maravilloso, disfruto mucho por estar en un lugar con las cualidades idóneas para los cepajes blancos es fantástico. También, tengo un apostolado con el pinot noir porque siempre me costó mucho, partí de cero, y sigo estudiando y algo obsesionada con este cepaje. Esa energía hace que uno se quede hasta lograrlo.

Hay que poner en perspectiva la permanencia durante tantos años en una viña. ¿Alguien le pregunta a un productor de la Borgoña por qué su familia lleva cuatro generaciones haciendo los mismos vinos? Obviamente, son proyectos familiares, pero cuando alguien vibra con su trabajo va más allá, no lo toma como una obligación.



Siendo bastante honesta, creo que mirando atrás tomaría la misma decisión. Cuando me ofrecieron hacerme cargo de Leyda ni lo pensé porque desde esa época me gustaba la zona. La decisión fue tomaba de corazón, ha sido un largo camino y todavía tenemos mucho que entregar. Creo que no voy a parar hasta que seamos un referente del Nuevo Mundo".

## Julio Bastías, 20 años en Viña Matetic

"Lo positivo ha sido siempre la orientación a la excelencia de viña Matetic, a tratar de hacer vinos interesantes, el apoyo del equipo técnico y la actitud de los dueños, que pone un objetivo de dónde quiere estar y hace esfuerzos por lograrlo. Eso siempre me ha mantenido muy motivado, para seguir haciendo cosas y buscándole 'la quinta pata al gato', como se dice en buen chileno.

Lo negativo es que algunas veces uno pierde la oportunidad de salir a ver otras cosas, y si hay un pecado que he cometido, es haber dedicado mucho tiempo enfocado en la propia viña. Es necesario a veces tener una mirada desde afuera, convencerse de la necesidad de viajar, de que no se vea como unas vacaciones pagadas sino como visitas técnicas, de trabajo. Tengo sana envidia de eso, pero creo que tengo tiempo todavía para hacerlo.

Otro aspecto, que para mí es bien intransable, es la agricultura orgánica, biodinámica y sustentable, con una mirada cercana a lo natural. Eso en Matetic ha estado bastante claro y me hecho estar siempre muy entusiasmado con el proyecto, con mucho aprendizaje de grandes personajes como Rodrigo Soto, Alan York, Yerko Moreno, lo que ha sido una de las grandes causas de que haya permanecido tanto tiempo en la viña".



## Andrea León, 18 años en Viña Lapostolle

"Se han combinado varios elementos que me han permitido quemar etapas dentro de la misma viña. Partiendo, su mentalidad empresarial para la época era muy de vanguardia, centrada en metas, multicultural, donde se privilegia la promoción interna. Personalmente, he hecho muchas tareas distintas más allá de la enología y también viví el cambio generacional de la compañía. Los últimos años he retornado al área más técnica, cerrando un poco el círculo. Ha sido una trayectoria muy enriquecedora, que en los últimos años ha estado enfocada en consolidar el valle de Apalta, que me apasiona.

Naturalmente el trabajo de enólogo se proyecta a mediano plazo, por el proceso mismo de los vinos. Así que un ciclo de 8 a 10 años es como lo mínimo, especialmente para entender un terruño, que toma tiempo, donde hay procesos que son largos. No es como un chef donde se pueden repetir los platos todos los días.

¿Lo negativo? No sé, que uno se acostumbra y se llena de mañas... Al final uno forma parte del inventario y uno se acomoda a eso, pero no hay que creer que se trata de un ambiente de puro confort porque es un trabajo desafiante, con muchos cambios y bastante exigencia, al estilo europeo. Si miro hacia atrás... habría que decir como la gran Edith Piaf: *Non, je ne regrette rien* (No me arrepiento de nada). Y muy agradecida de la vida, tanto de vivir con la familia en Apalta como de Lapostolle. Siempre hemos encontrado un camino común para seguir adelante".



## Fernando Espina, 17 años en Viña Chocalán

"Mi señora es enóloga y trabaja en el mismo valle que yo, así que uno de los motivos para quedarme fue privilegiar mi vida familiar y obviamente con los años se va haciendo más difícil cambiar. Mi experiencia ha sido positiva especialmente por el tamaño de la viña, donde puedo ver todo el proceso, y tengo un grupo de trabajo excelente, donde nos conocemos de memoria. Además, hay confianza con los dueños y hay que considerar que los proyectos vitivinícolas son a largo plazo.

Lo positivo es que me ha tocado ver todos los cambios, buenos y malos, por lo tanto, ha sido mucho aprendizaje. Lo negativo es combatir la rutina, hay que tener siempre desafíos porque uno se limita un poco a especializarse en su propio viñedo.

Creo que valió la pena quedarse tantos años, para mí porque me permitió hacer convivir mi profesión con el desarrollo de mi familia. Tal vez me faltó estar una temporada fuera de Chile, pero cada uno tiene objetivos diferentes. A mi Chocalán me ha dado muchas satisfacciones, me ha permitido un desarrollo muy importante, desde el campo hasta el área comercial".





## Camilo Rahmer, 21 años en Viña Tres Palacios

"Me he quedado por las buenas relaciones humanas: el entendimiento con la familia Palacios ha sido muy positivo y también porque he tenido un muy buen aprendizaje no sólo en la enología sino en la forma de ver los negocios, de la administración y la parte comercial. Ha sido una muy buena escuela, especialmente ser gerente de Tres Palacios, lo que ha incidido en que me quede más tiempo. Esto a la vez influye en un conocimiento mayor de los viñedos, del lugar, porque se necesita tiempo para hacer una interpretación y darles una identidad especial a los vinos. Algo negativo podría ser no tener la posibilidad de conocer otros *terroirs*, otro tipo de vinificaciones, pero yo tuve la suerte de poder hacer otro proyecto, Sierras de Bellavista, que me sirvió mucho. Hoy en Tres Palacios estamos haciendo varios proyectos nuevos, de Apalta, de Las Brisas de Santo Domingo, así que se llena esa necesidad.

En definitiva, me gusta la idea de la permanencia porque permite dar identidad a los proyectos que uno tiene. Hay gente que tiene la fortuna de hacerlo en dos o tres años, pero personalmente prefiero los tiempos largos en cualquier proyecto, sea en una viña, un restaurante o una empresa: hacer algo bien por mucho tiempo da un sello que no se puede imitar".

## Jon Usabiaga, 17 años en Viña Aresti

"Hay muchos factores 'blandos' que han pesado en esta decisión de mantenerme en la viña: el cariño por el proyecto, la relación con la familia (que siempre me acogió y confió en mí), vivir a concho una parte de la historia de ella y, gracias a su tamaño, me ha permitido además aportar en múltiples escenarios, áreas y responsabilidades. Ha sido un compacto vital muy interesante y que ha pasado en un chasquido de dedos básicamente. La viña es parte de mi ADN hoy y probablemente es así como visualizo la vida, muy ligada a lo laboral.

Mirado desde el presente, es muy interesante la evolución de la viña y todo lo que aquí ha pasado. Pero por sobre todas las cosas, me ha permitido conocer y participar del sistema-negocio completo, integralmente de alguna manera (literalmente desde la uva hasta el consumidor final, todas las etapas). Para mí ese factor ha sido muy importante (ahora que lo pienso) y lo que ha ido haciendo que mi estadía haya sido larga.

No sé si tiene aspectos negativos. De alguna forma (no sé por qué) ha sido como trabajar en algo propio, como si fuera mío, lo que puede ser considerado negativo, pero a la vez me ha permitido trabajar a plenitud, involucrado muy profundamente. Un tema de construcción, creo yo.

Si bien he abrazado las cosas en la medida que se han ido presentando y han sido muy buenas, soy de los que le gustaría vivir varias vidas, intensas y en ese sentido, sabiendo como ha sido estar aquí y lo feliz que me he sentido, sí me gustaría experimentar este oficio en escenarios diferentes, en otras escalas, en otras latitudes. En otra vida, tal vez".



## Rafael Urrejola, 16 años en Viña Undurraga

"Uno nunca se plantea desde el inicio quedarse en un trabajo tanto tiempo, a pesar que hoy las nuevas generaciones se mueven más. Creo que la permanencia se va construyendo y los principales factores para ello son la presencia de desafíos dinámicos. Afortunadamente, Undurraga se ha caracterizado por el dinamismo, por el constante desafío enológico, comercial y empresarial, y eso ha hecho que todos los años sean distintos. Destaco que no solo yo, sino todos los enólogos de la viña se han mantenido más o menos la misma cantidad de años, por lo que hay una constante que es mérito de Undurraga, de una constancia en los desafíos, que es una motivación especial. Otro factor es que hay un respeto muy grande hacia los enólogos en el sentido de darnos el espacio para crear, probar; nunca nos han puesto una traba, al contrario.

Otro factor no menos importante es que nos sentimos valorados y escuchados, lo que no ocurre en todas las compañías. La verdad es que en Undurraga uno se siente seguro, con muy buen ambiente de trabajo, con mucho respeto y mutua admiración por cada uno, lo que hace muy fácil quedarse. Entiendo el mundo del vino que desarrolla una arquitectura propia de sus productos, que es un proceso largo. Creo que dejar una huella, un estilo en una viña, se requiere de mucho tiempo, porque hay que interpretar viñedos y añadas; tener consistencia; desarrollar diferentes productos. Eso es una carrera larga. Entiendo la entretención de moverse, de cambiarse de proyecto, de ser asesor por el mundo... pero la verdad es que no es lo mío porque interpreto de otra forma el proceso de creación del vino, que para mí es estar encima.

Algo negativo si es que pasa -y no es el caso nuestro- es que uno se puede ir achanchando -como se decía de algunos jugadores



de la UC en los '90s-, se pone a repetir las cosas y se desarrolla una falta de desafíos que sería muy perjudicial en el tiempo. Pero si la viña está en un círculo virtuoso de crecimiento, de creatividad y de buenos resultados, la verdad es que no pasa. Otro aspecto podría ser que uno considere los proyectos como propios, pero nada es para siempre y en algún momento hay que partir. Hay que trabajar esa posibilidad, pero si queda el legado, una impronta de vinos, eso se paga con creces. Si yo fuera de la generación actual, probablemente haría lo mismo que ellos. Pero al final creo que uno entiende de cierta forma la agricultura y la enología, en cuanto a que requiere tiempo obtener el mejor potencial de un viñedo, de interpretar, de consolidar tu estilo y llegar finalmente a algo que te convenza. Para mí eso solo se obtiene en el largo plazo; es una maratón, donde siempre se va aprendiendo".