

Vinos, Salud y Resacas

LAURA CATENA, UNA DE LAS PRINCIPALES BODEGUERAS DE ARGENTINA, ES TAMBIÉN MÉDICA DE EMERGENCIAS EN LA CIUDAD DE SAN FRANCISCO. EN ESTA ENTREVISTA, NOS CUENTA SOBRE SU MISIÓN POR REVIVIR LA INDUSTRIA ARGENTINA DE SU PAÍS HASTA LOS MÉTODOS PARA COMBATIR LA RESACA. *Por Ray Isle*

¿Que te interesó primero, la medicina o el vin

Al principio no estaba interesada en trabajar en la bodega familiar. Yo quería ayudar a la gente... Incluso en algún momento pensé que si no me gustaban demasiado los hombres, me haría monja. En serio, no estoy bromeando...

¿Qué te hizo cambiar de idea ?

El momento crucial fue cuando me invitaron a la New York Wine Experience en el año 1995. Era la primera vez que invitaban a una bodega argentina. Me vestí muy bien y me puse a servir los vinos de la familia en nuestro stand. Sin embargo, muy poca gente se paraba a probar nuestros vinos. Leían el cartel "Bodega Catena Zapata, Argentina" y seguían de largo. Pero cuando vi las largas filas que hacía la gente en los stands franceses y californianos, pensé: Dios mio! Mi padre necesita ayuda. Y mi país también...

¿A vos que estudiaste Medicina, te parece saludable tomar vino?

Toda bebida alcohólica tiene beneficios cardiovasculares, mientras se beba con moderación: reduce los riesgos de ataque cardiaco, derrame cerebral y demencia, pero siempre y cuando se beba moderadamente. Si tomás más de lo razonable, se pierden todos los beneficios.

¿Pero quién define la moderación?

Cada país tiene diferentes estándares. En Estados Unidos el consumo moderado se refiere a una copa de vino por día para las mujeres y dos por día para los hombres. En Grecia es una copa y media por día para las mujeres y tres para el hombre. Hay gente que junta todas las copas en un solo día y se toma siete copas un viernes, por ejemplo, pensando que



tomó una copa por día y bebió con moderación. Esto es incorrecto, no sirve.

Simplemente por curiosidad, ¿Sirven los remedios para curar la resaca?

Una resaca es básicamente una deshidratación. Podes tomar mucha, mucha agua y un par de aspirinas. Pero mi consejo es que directamente no te expongas a tener una resaca.

Cuando no estás en la Sala de Emergencia, ¿estás en Argentina trabajando en la Bodega? ¿Cuánto tiempo pasás allí ?

Estoy cuatro meses por año en Argentina. Pero si uno cuenta el tiempo que invierte en Skype como tiempo en Argentina, diría que paso el 70% del tiempo en mi país.

¿Cuál pensás que es el principal concepto erróneo que tienen los americanos acerca del vino argentino ?

Probablemente el pensar que el vino argentino es algo nuevo, que recién surge. Sin embargo, Argentina elabora vinos desde hace más de cuatro siglos. La gente no se da cuenta de que el boom del vino californiano es posterior al boom argentino. Mientras ustedes tenían la restricción de la Ley Seca, nosotros tomábamos vino.

¿Cuál es tu restaurant preferido en Buenos Aires?

Mm...esa es una pregunta difícil. Me gusta mucho un restaurant de cocina vietnamita elaborada por argentinos que se llama Green Bamboo. Te sentás en el piso, hay muy buena música y muy buenos cocktails. Está pintado de rojo y es más bien oscuro, con gente joven.

¿Cuál es tu vino del mundo preferido?

Es un vino que tomé en el restaurant Tegui de Buenos Aires. La entrada es una puerta que no se ve, pero que al entrar te encontrás con un lugar lindísimo. Allí probé una botella de Chateau Latour 1939, que es justo el año en que nació mi padre. Es un vino tan floral y elegante...no me gusta parecer una romántica melancólica...pero este vino me hace acordar a mi padre.

Hay muchos vinos de Burdeos falsificados. ¿Estás segura de que esa era una botella auténtica?

Sí, la verdad es que dudé bastante. Pero después se lo pregunté a Larry Stone (Master Sommelier) y me aseguró que nadie ha falsificado esa cosecha, que fue una añada complicada.

Contanos sobre Mendoza...Para la gente que visita Argentina, ¿qué paseos les recomendás?

Uno de mis paseos favoritos es almorzar en el Cavas Wine Lodge. Te sentás afuera, rodeado de viñedos. Otro lugar que me encanta es el restaurant El Hilo, en Tupungato, para comer pescado. Allí te sirven pescados provenientes de los arroyos cercanos. He probado pescados de todo el mundo... Sin embargo, este lugar de Mendoza no tiene comparación... También me gusta mucho el Almacén de Uco, que solo abre los fines de semana. Hacen cerdo asado en el jardín...es el lugar donde va la gente de Mendoza los fines de semana...

Finalmente, te pregunto algo que siempre me intrigó: ¿por qué hay tantos médicos coleccionistas de vinos?

El vino es algo romántico. Y los médicos somos románticos. Nos gusta la tarea de poder ayudar a otros... uno estudia medicina por eso, no para hacer dinero. A su vez los médicos tenemos bastante stress, entonces necesitamos algo que nos relaje...nos da vergüenza recurrir al Valium...

Los 7 vinos preferidos de Laura Catena

CRIOS DE SUSANA BALBO TORRONTES 2013 (U\$S 15)

"Susana es una de las mejores enólogas del país. En la década del 90, trabajó un tiempo con nosotros. Su Torrontés ofrece los típicos aromas frutados y florales de la variedad, pero con un frescor y unos sabores limpios que no siempre se encuentran en los demás Torrontés de Argentina"

MASI TUPUNGATO PASSO DOBLE CORVINA MALBEC 2011 (U\$S 15)

La bodega Masi es conocida por sus grandes vinos tintos italianos. Sin embargo, Masi también produce vinos en Argentina. Este es un vino tinto de excelente relación precio/calidad. La variedad Corvina le otorga una acidez vivaz. Además, Masi incorpora técnicas de la elaboración del Amarone, lo cual le confiere al vino ciertos sabores a fruta pasa.

REGINATO CELESTINA ROSE 2011 (U\$S 20)

A mí me encantan los vinos de la Champagne con sabores a levadura. Pero dentro de los espumantes del Nuevo Mundo, me gustan los espumantes bien limpios, frescos y vivaces. La última vez que tome esté espumante fue en una fiesta en un yacht, donde lo tomamos durante toda la noche.

ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2010 (U\$S 20)

Hay mucho Tempranillo plantado en Argentina; es la variedad cuarta o quinta más plantada en el país. Este es un vino tinto con abundante roble, el clásico estilo español.

MENDEL SEMILLON 2013 (\$25)

Soy fanática de los vinos blancos de Burdeos. Por ejemplo, me encanta el Pavillon Blanc de Chateau Margaux. Este vino me hace acordar a ese estilo. Este es un Semillón denso y cremoso, pero muy elegante a la vez.

BARDA PINOT NOIR 2012 DE BODEGA CHACRA (U\$S 30)

Algunos Pinot Noir son demasiado frutados. Este, en cambio, es increíblemente complejo y largo de boca. Además me encanta la historia de Piero Incisa della Rochetta, que descubrió este viñedo en la Patagonia. Hace poco, nosotros también plantamos un vinedo allí.

CATENA ALTA CABERNET SAUVIGNON 2010 (U\$S 55)

Dentro de Argentina, tal vez Catena sea más conocido por su Cabernet que por su Malbec. Las cosechas más viejas de nuestro vino Catena Zapata Estiba Reservada se han llegado a subastar en U\$S 1000 la botella. A mí me encanta el Catena Alta Cabernet, por su intensidad y profundidad. La cosecha 2010 fue una excelente añada en Argentina.