

NICOLÁS CATENA

ABRE LAS PUERTAS DE “LA VENDIMIA”, SU REFUGIO ENTRE LAS VIÑAS

Junto a su mujer Elena Maza y su hija Laura, posa en su finca de 700 hectáreas en Rivadavia, Mendoza, y repasa los momentos más fascinantes de su historia como bodeguero

Juntos desde hace 54 años, Nicolás y su mujer, Elena Maza, posan frente al casco del campo ubicado a 30 kilómetros del pueblo de Rivadavia. “La Vendimia” fue adquirido por Don Domingo –papá de Nicolás– en los años 40. “Para mis padres, esta casa era un escape del trabajo intenso en la bodega que había fundado mi abuelo, Nicola Catena”, cuenta Nicolás.



El recuerdo más marcado que tengo es a mis 10 o 12 años, cuando noté por primera vez cómo cambiaban mis padres cuando llegaban acá”.

Así empieza su charla con **¡Hola! Argentina** Nicolás Catena (76) al hablar de “La Vendimia”, la finca de 700 hectáreas que sus padres, Domingo Vicente y Angélica Zapata, compraron en los años 40 y que se convirtieron en el refugio familiar. “Ellos eran personas muy formales y cuando estaban acá se convertían en dos adolescentes divertidos. Supongo que el pueblo y la bodega eran sinónimo de obligaciones y esta casa, de disfrute y descanso”, continúa Nicolás, factótum de esa revolución que le abrió las puertas del mundo a los vinos argentinos, hace veinte años. “Después de la muerte de mi madre [a causa de un accidente automovilístico], mi padre convirtió ‘La Vendimia’ en un lugar de reunión con sus amigos. Él era un político importante y los domingos organizaba almuerzos que se transformaron en tradición. En el pueblo se consideraba un honor ser invitado a uno de

sus encuentros”, asegura Nicolás junto a su hija Laura (48), quien tomó las riendas de la bodega hace una década.

EL CORAZÓN DE UNA FAMILIA

–Laura, ¿cuáles son tus primeros recuerdos en “La Vendimia”?

–A mí me encantaba ir a “La Libertad”, la casa de mi abuelo en Rivadavia. Para mí, “La Vendimia” era el lugar donde mis padres recibían amigos y La Libertad, donde yo me encontraba con el *nonno*, que nos convidaba un *prosciutto* riquísimo hecho por él.

–¿En qué momento te amistaste con este lugar?

–Cuando fui mamá. Mis hijos [Luca (18), Dante (15) y Nicola (11)] adoran venir al campo de sus abuelos. Acá juegan al truco, al ping-pong, al sapo, al ajedrez, andan a caballo, hacen empanadas con mamá. Como sus primos, los hijos de mis hermanos Ernesto (51) y Adrianna (34), los recuerdos más lindos de su



Por el tipo de construcción, que es de adobe, los dueños de casa estiman que el casco fue construido a fines del siglo XIX. “La Vendimia” tuvo dos reformas: una hace 50 años, en la que fue reforzada por los terremotos, y otra hace 15 años, para aggiornarla. **Arriba:** una galería recorre todo el perímetro y la puerta principal da a una fuente de piedra, que simboliza las montañas, “origen del agua que irriga y hace fértil la tierra”, explica Laura, quien tomó el mando de la bodega familiar, Catena Zapata, hace una década.

“Mi padre era un político importante y los domingos organizaba almuerzos en este lugar que se transformaron en tradición: en el pueblo era un honor ser invitado a uno de sus encuentros” (Nicolás)

“Elena se enamoró de ‘La Vendimia’ apenas la conoció y desde que nos casamos, es quien se ocupa de cuidarla” (Nicolás)

infancia los construyen acá.

–**Nicolás, la anfitriona de esta casa es su mujer, Elena Maza. ¿Qué le aportó ella a este lugar?**

Nicolás: Elena se enamoró de “La Vendimia” apenas la conoció y desde que nos casamos, es quien la cuida. Es su lugar de encuentro con nuestros nietos, a quienes adoramos.

Laura: A mamá le encanta estar “a cargo” de la familia. Se ocupa de que estemos bien. Ella es quien nos enseñó a todos a andar en bicicleta y a nadar.

–**Nicolás, después tantos años juntos, ¿cuál es su secreto de esta historia de amor?**

–Es un tema que hablamos mucho con Elena. Después de 54 años juntos, creemos que es porque disentimos mucho y, de alguna manera, eso nos obliga a resolver nuestras diferencias a través del diálogo. A los dos nos encanta filosofar y como tenemos tanto para hablar, acordamos un día y una hora para hacerlo. Así fue toda nuestra vida y se ve que nos funcionó. [*Sonríe*]



Nicolás recuerda el día en que su padre mandó a talar la avenida de eucaliptos que a él tanto le gustaba. “Cuando le pregunté por qué, me dijo: ‘Están tan viejos que se caen y pueden provocar un accidente’. ‘Bueno, plantémoslos de vuelta’, le respondí yo, con inocencia de adolescente, y me dijo que en cuarenta años íbamos a tener el mismo problema. En su lugar plantó estos olmos”, cuenta “El Doctor”, como lo llaman cariñosamente. Tras graduarse como doctor en Ciencias Económicas en la Universidad de Cuyo, hizo un máster en Economía de Empresas en la Universidad de Columbia, en Nueva York. Sus tres hijos, Ernesto, Laura y Adrianna, siguieron sus pasos y estudiaron en las universidades más prestigiosas de los Estados Unidos, Italia e Inglaterra.



“Mis hijos, Luca, Dante y Nicola, adoran venir al campo de sus abuelos. Como sus primos, los recuerdos más lindos de su infancia los construyen acá” (Laura)

Izquierda: un retrato de Domingo Vicente Catena, el padre de Nicolás, preside el living. Los muebles, de estilo colonial victoriano, son de jacarandá y fueron heredados de la madre de Nicolás, Angélica Zapata. **En la otra página, abajo:** un aparador italiano, de la casa de los abuelos italianos de Nicolás, en el hall de entrada. La mesa, de estilo colonial victoriano, también pertenecía a Doña Angélica. **Abajo:** pocas cosas le dan más felicidad a Elena que estar con sus nietos, que viven en los Estados Unidos e Inglaterra. Por las tardes, lo que más disfruta es leerles sus libros preferidos, como “El Quijote de la Mancha”. Junto a ella en la foto, Nicola y Dante McDermott, los hijos menores de Laura.



LA VISIÓN DE UN PIONERO

–Si mira hacia atrás, ¿qué es lo que más orgullo le da de todo lo que logró?

–Si bien nada se equipara con nuestros hijos, que son mi principal fuente de orgullo, haber posicionado el vino argentino en el mundo es uno de los logros que más satisfacción me da. En 1982, muy poco tiempo antes de que naciera Adrianna, fui a la Universidad de Berkley como profesor invitado. Como Napa Valley [la zona vinícola norteamericana por excelencia] estaba muy cerca de ahí, fui a conocer y tuve una revelación: los californianos se habían pro-

puesto hacer vinos a la altura de los mejores vinos franceses y esas ganas me inspiraron a hacer lo mismo en la Argentina. Por ese entonces yo tenía 41 años y hacía casi dos décadas que estaba al mando de la bodega que había fundado mi abuelo Nicola [quien plantó su primera viña en Mendoza en 1902, a orillas del río Tunuyán] y estaba en condiciones de retirarme porque me había ido muy bien.

–¿Qué lo motivó a no hacerlo?

–Saber que, aunque éramos líderes en el mercado argentino, nadie en el exterior sabía que en nuestro país hacíamos tan buenos vinos. Apenas volví puse manos a

la obra y la revolución que empecé en nuestra bodega cambió la historia del vino en la Argentina: en cuatro años, la industria entera se transformó y la importación creció de una manera excepcional.

–¿De dónde vienen esas ganas suyas de ir por más?

–Mi papá era hijo de un inmigrante, cuya cultura era la del progreso. Mi abuelo, que había nacido en Belforte del Chienti, vino a América para hacerse rico y lo logró con trabajo, ahorro e inversión. Esa es la cultura que le inculcó a mi padre y que yo heredé de él.

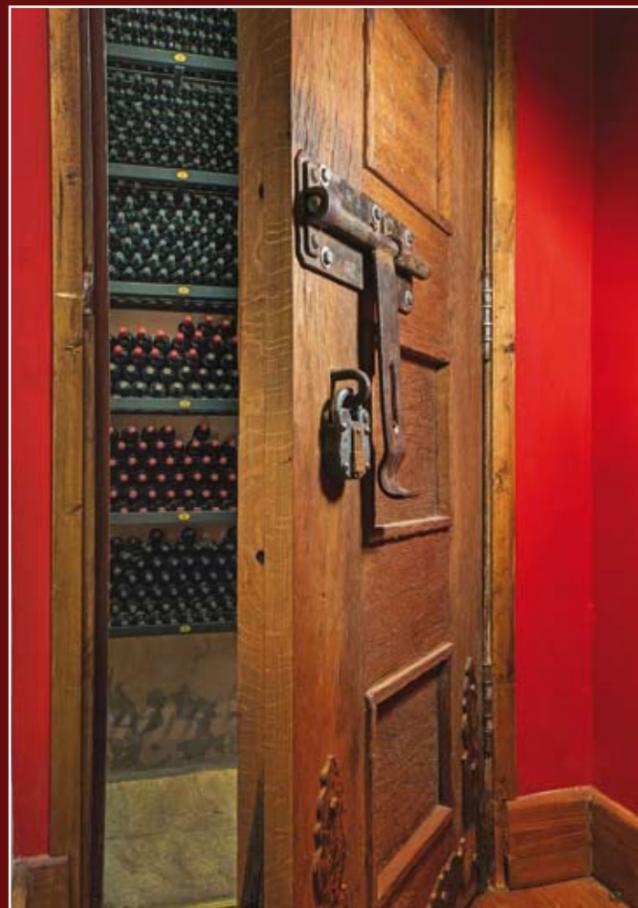
–De chico, ¿soñaba con conducir la compañía familiar?

–Mi vocación nunca fue ser em-





Arriba: en la cocina, Elena le enseña a hacer platos genoveses, entre otras especialidades, a sus nietos. “Tenemos nuestra propia huerta y granja y los platos que más nos gusta preparar son el Salmorejo [el preferido de su hija menor, Adrianna], tomatacán con huevos estrellados y lasaña, que la hacemos tal como nos enseñó Joanna, la mujer de nuestro hijo Ernesto”, confía Elena, quien a principios de los 80 fundó su propia empresa de informática: Worknet. Izquierda: uno de los cuartos de “La Vendimia”, donde se destacan dos camas de estilo colonial, una biblioteca Thompson y un florero de plata *art nouveau*. “El cuadro es típico de la pintura cuzqueña, con sus ángeles arcabuceros”, cuenta Elena.



“A principios de los 80, la revolución que empecé en nuestra bodega cambió la historia del vino en la Argentina: en cuatro años, la industria entera se transformó” (Nicolás)



“Cuando el clima lo permite, preferimos comer afuera”, cuenta Elena, quien se encarga de preparar la mesa principal. El juego de cubiertos de plata es Sheffield y fue adquirido en Londres en 1977, los platos son Limoges y las copas, Riedl. Sobre la mesa, se destacan tres Catena Zapata Estiba Reservada. “Es el mejor vino que elabora la familia”, dice Laura. Izquierda: el sótano de la casa fue transformado en bodega, donde la familia atesora vinos franceses “de la más alta calidad”, como explica Nicolás. Guardan cosechas de Lafite, Mouton Cadet, Latour, Haut Brion, Margaux, Romanée Conti y vinos blancos de Borgoña y de Chablis. La puerta, de fines de siglo XIX, es de una antigua bodega de la familia.

presario. Yo quería ser un intelectual como mi madre, que fue directora de escuela en Rivadavia, pero también quería darle el gusto a mi padre de continuar con el proyecto de mi abuelo... Tanto es así que rechacé la posibilidad de hacer un Doctorado en la Universidad de Chicago, con todo pago, para entrar a la bodega. Al poco tiempo, me cedió el mando. Yo tenía 23 años.

TOMAR LAS RIENDAS

—Laura, estás al mando de la única bodega argentina que sigue en manos de la familia que la fundó.

—Es muy emocionante tener la oportunidad de continuar el legado de mi bisabuelo, pero, como a papá, lo que más me mueve es lo patriótico. Si bien afuera ya saben que nuestro país es el quinto productor de vino, mi obsesión es que

un vino argentino —que puede ser Catena o no— sea tan respetado como un *Romanée-Conti* o un *Château Lafite*.

—¿Cuándo empezó tu *affaire* con el vino?

—A los 18, cuando acompañé a papá a Francia por primera vez, en calidad de traductora oficial. Cuando estaba estudiando Biología en Harvard, mi papá me había dado una extensión de su tarjeta de crédito para que compre vinos top,

“Mi vocación nunca fue ser empresario: yo quería ser un intelectual como mi madre, que fue directora de escuela en Rivadavia, pero también quería darle el gusto a mi padre de continuar con el proyecto de mi abuelo” (Nicolás)

Mientras Dante y Nicola aprenden a jugar al truco con su abuela, padre e hija prueban un vino de su elaboración. Hace 20 años, cuando Nicolás se propuso poner a los vinos argentinos en el mapa, Laura, que estudió Biología en la Universidad de Harvard y Medicina en la Universidad de Stanford, tomó consciencia de la magnitud del desafío y le propuso trabajar part-time con él. Hoy, es ella quien lidera la bodega familiar desde las oficinas centrales de Catena Zapata en San Francisco, desde donde exportan a 70 países.



que probábamos cuando él iba a visitarme. Poco a poco, me convertí en “sus ojos” en los Estados Unidos y me acuerdo como si fuera hoy la charla en la que le dije: “Papá, si queremos hacer algo importante, tenemos que apostar por el Malbec”, que era la uva preferida de mi abuelo. Teníamos una viña que él plantó

en los años 30 y con la que producíamos a volumen. Dos años después, a mis 27, presentamos nuestro primer Malbec de calidad. Juntos, logramos que una uva que había sido muy famosa en Francia del Medioevo renaciera en Argentina.

—¿Cuándo tomaste la decisión de meterte de lleno en el negocio familiar?

—Un año después de haber lanzado el Malbec, fuimos la primera bodega sudamericana invitada al New York Wine Experience, un evento de bodegas muy importante y fue muy fuerte ver cómo nadie frenaba en nuestro stand a probar nuestros vinos. Ahí me di cuenta de que la Argentina no existía en el mapa

vinícola mundial y tomé consciencia de lo difícil que era el objetivo que se había planteado papá. Al día siguiente, lo llamé y le dije: “Voy a trabajar medio día con vos y, como bióloga, lo primero que quiero hacer es entender nuestro clima, nuestras plantas y nuestros suelos”.

—Tenés tres hijos, dirigís la bodega des-

de los Estados Unidos y, además, sos profesora en el Hospital Universitario de San Francisco. ¿Cómo te organizás?

—Aunque parece mucho, no lo es porque no trabajo todos los días en el hospital. Más que un esfuerzo, lo considero una inversión: trabajar en un lugar dedicado a la investigación bioquímica me da herra-

mientas que después aplico en la bodega. Por otro lado, hace mucho tiempo acepté no sacarme 10 en todo: que mis hijos se sientan queridos, hacer los mejores vinos y ser una excelente profesora son mis prioridades y estoy en paz con sacarme notas suficientes en las otras áreas de mi vida.

—¿Cómo es trabajar con tu padre?

“Trabajar con papá siempre fue divertido y placentero porque nunca competimos. Desde el minuto uno, él quiso lo mejor para mí. Fue y es un mentor increíble” (Laura)

—Trabajar con él siempre fue divertido y placentero porque nunca competimos. Desde el minuto uno, él quiso lo mejor para mí y, juntos, logramos que nuestra bodega exportara a setenta países. Eso fue posible porque papá fue y es un mentor increíble. Sabe escuchar, se interesa por las ideas de demás y tiene una mente abierta, algo que hoy, sigue siendo muy inusual. ●

Texto y producción: **María Güiraldes**

Fotos: **Pilar Bustelo**

Maquillaje y peinado: **Laura Mendoza**

Agradecimientos: *Como quieres que te quiera, Converse, Pía Carregal y Vans*



Laura está enfocada en lograr el balance perfecto entre la preservación del legado que construyeron con tesón su bisabuelo, Nicola, su abuelo, Domingo Vicente, y su papá, Nicolás, y la innovación para elaborar vinos. “Mi desafío es hacerlo tan bien como lo hizo papá y, muchas veces, me pregunto si podré lograrlo”, confiesa Laura. **Izquierda:** padre e hija posan frente a la bodega —un proyecto de Pablo Sánchez Elía— en Luján de Cuyo. “Si bien me enorgullece la pasión que mis hijos sienten por el saber, lo que más alegría me da es lo buenos padres que son”, dice Nicolás.