

# NICOLÁS CATENA ZAPATA

## Gran Premio de Oro



*Nicolás Catena Zapata,  
su mujer Elena Maza  
e Ignacio Gutiérrez Zaldívar.*

El 30 de junio Nicolás Catena Zapata recibió de la Academia Argentina de Gastronomía la distinción "Gran Premio de Oro por el Arte de hacer vino". Pronunció un discurso de agradecimiento cuyo resumen es el siguiente. Dijo que la historia del mejoramiento de la calidad del vino argentino en las últimas décadas reconoce tres etapas, tres revoluciones.

Su historia comienza en 1982 cuando vive en California como profesor invitado al departamento de Economía Agrícola en la Universidad de Berkeley y descubre que los californianos estaban haciendo vinos que intentaban competir con los mejores vinos del mundo, los vinos franceses. Decidió hacer lo mismo en Mendoza incorporando esta nueva tecnología que denomina Californiana-Francesa. La primer cosecha es la 1990 que se exporta con sorprendente éxito a los mercados de Reino Unido y Estados Unidos. Muy pronto todas las bodegas mendocinas adoptaron esta tecnología y creció la exportación significativamente.

La segunda etapa se inicia cuando cenando con un famoso productor francés le dice que los tintos argentinos parecen provenir de zonas de alta temperatura. Nicolás decide entonces plantar un viñedo a 1500 metros de altura, al pie de la cordillera, donde la temperatura disminuye a medida que se asciende. El vino obtenido de estos viñedos de altura resulta con una calidad muy superior al elaborado en las zonas tradicionales de Mendoza. Rápidamente el precio de la tierra con agua, a más de 1200 metros, se incrementa en más de 50 veces.

La tercer etapa tiene como protagonista a su hija Laura, bióloga graduada en la Universidad de Harvard, quien logra asociarse en 1999 con el Chateaux más famoso del mundo, Chateaux Lafite, propiedad del Baron Eric de Rostchild. Recibe y absorbe la influencia francesa que considera que la gran calidad proviene exclusivamente de cierta composición de los suelos. Laura investiga en su viñedo de altura delimitando parcelas con suelos diferentes obteniendo una calidad nítidamente superior. Elabora sus vinos de parcela. Es una revolución. Es el futuro.