



BODEGA LA CAROYENSE, PASION POR LA VID

Santiago Lauret, enólogo de La Caroyense S.A., relata el pasado y presente de esta tradicional bodega cordobesa, que resiste frente al avance de los commodities agrícolas de moda

COLONIA CAROYA - Pcia. de Córdoba

La tradición friulana atraviesa "la Colonia" a lo largo y a lo ancho de su territorio. En el aire de Caroya se respira y se sienten los aromas de sus comidas típicas. Todo está marcado por la impronta italiana: la arquitectura, su gente, sus costumbres; pero impacta ver todo ello plasmado en un sólo lugar, en la bodega La Caroyense. Una vez allí, y al entrevistar a su enólogo, Santiago Lauret (Foto), nos apropiamos por un momento de la historia friulana y una de sus grandes pasiones: las vides.



¿Cuándo y cómo nace La Caroyense?

La Caroyense nace como cooperativa en noviembre de 1930. Un grupo de 34 productores apoyados por la Federación Agraria Argentina, deciden unirse para formar una industria importante y trascender los límites de nuestra población. En 1932 inauguran la bodega propia con una capacidad de 240 mil litros. Comenzó a crecer rápidamente porque pudieron vender toda su producción y en 1940 se instalan en Chilecito, La Rioja, donde compran una bodega, llevan todo el espíritu cooperativo y allí siguen funcionando como una cooperativa. En 1972 la cooperativa llega a estar entre las siete u ocho empresas más importantes del país.

¿Por qué eligen esta zona para comenzar con la elaboración de vinos?

Por un lado, en esta zona se encuentran los primeros viñedos que instalan los jesuitas y posteriormente, la inmigración italiana, en 1878, trae sus propios viñedos para la primera etapa de supervivencia y además porque tanto éstos, como la grapa y los chacinados forman parte de su cultura. Diez años después de eso están los primeros registros comerciales de venta de vino y grapa. En esta zona la actividad vitivinícola fue la madre de todas las otras actividades que vinieron después.

Y sus productos se comercializaban en todo el país...

Sí, en esa época en nuestro país teníamos un consumo de vino de 85 litros per cápita; hoy tenemos 29 litros per cápita con muchos más habitantes. Posteriormente se instalan en Villa Unión, al oeste riojano, después en Tinogasta; de modo que todo el grupo, bajo este sistema cooperativo, movilizaba entre 60 y 70 millones de litros de vino por año. Pero, en 1989 se "escindieron", y lo que está en La Rioja -hoy conocido como La Riojana- sigue funcionando bajo el sistema cooperativo pero separado de aquí. En nuestra localidad La Caroyense siguió funcionando como cooperativa hasta los primeros días del año 2000, momento en que quebró y cerró.

La Caroyense Sociedad Anónima



¿Cómo llegan a adquirirla los nuevos propietarios?

La adquieren a fines de 2000 en subasta pública. En esta etapa, durante todo 2001 nos dedicamos a restaurar la bodega, a aggiornarla, a equiparla técnicamente. En los primeros días de 2000 empezamos a producir y durante estos años hemos tenido un crecimiento importante; inauguramos con dos productos y ahora tenemos 35 y siempre contamos con ideas y proyectos nuevos para seguir creciendo.

¿Cuáles son los cambios trascendentes que realizan los nuevos propietarios de la empresa?

Fueron muchos y muy importantes. La cooperativa se conocía como empresa "damajuanera", es decir que toda su producción se comercializaba en damajuana o en botellas de litro, y los productos elaborados eran vinos de consumo corriente. Con la venida de la sociedad, pasamos a la etapa de elaborar vinos varietales y solamente en las botellas de 750cc o en las envases que actualmente el mercado requiere, pero con un estilo de trabajo totalmente distinto; pasamos de los grandes a los pequeños volúmenes, comenzamos a darle mucha prioridad a la calidad no sólo del vino sino también de la materia prima, por lo que cambiamos el sistema de recepción de la uva. Instrumentamos un mecanismo de control de calidad que posibilita que el productor tenga un premio que se trata de un aumento en el precio de hasta el 15 por ciento si se esfuerza en la calidad, de lo contrario se le efectúa una quita de hasta el 15 por ciento o la no recepción de la materia prima.

A nivel tecnológico se incorporó toda la técnica del frío que esta bodega no tenía, incorporamos una línea de envasado de última generación; tenemos prevista una inversión mucho más importante en esta área pero la devaluación nos complicó.

El boom de la soja y otros commodities agrícolas, ¿pone en riesgo el futuro de las vides en esta zona?

Totalmente!!! Tenemos el mismo problema que están sufriendo los productores de carne y leche. Es lamentable que la falta de programación a nivel nacional, provincial o municipal esté llevando a que todos los productos que no sean soja tiendan a desaparecer. Nosotros pactamos con los productores el precio de la uva y ellos fijan el precio tomando como referencia la soja, no por sus costos de producción, por ejemplo. Toda esta cultura sojística nos está llevando a un callejón sin salida, y en un futuro no habrá vino, ni leche, ni carne y otras cosas. No se quién puede poner un poco de luz a toda esta situación porque es complicadísimo.

Vinos sui generis

¿Cuál es la diferencia entre un vino de Colonia Caroya y uno de Mendoza o San Juan?

La viticultura se basa en un trípode que es suelo, clima y variedad. Por ejemplo, en cuanto a la variedad, un Malbec o un Cabernet Sauvignon es lo mismo acá que en Europa, la diferencia está en el clima y el suelo; eso hace a la diversidad que encontramos en los vinos según la región. Dicho por muchos expertos en catación y degustación, nuestros vinos se asemejan a los europeos, la situación climática hace que nuestros vinos sean los que llamamos de paladar medio: suaves, de una graduación alcohólica relativamente baja (11,5° – 12°), ágiles, no tan estructurados, simples, sencillos, muy frutados, aromáticos, por lo tanto, son para un consumidor muy habituado a este tipo de vinos.

¿Son los creadores del primer champagne cordobés?

Así es, lo elaboramos desde hace cuatro años y hasta el momento somos los únicos en la provincia, estamos legalmente inscriptos y con certificación de ubicación geográfica, eso significa que todo el proceso está hecho íntegramente dentro de esta localidad. Utilizamos el método champenoise que es el más tradicional y más antiguo. Es decir, hacemos la segunda fermentación en una cava a oscuras y donde hay baja temperatura para lograr el mejor producto posible; se distingue otros champagnes elaborados con diferentes sistemas por su aroma muy particular, por la finura y el desprendimiento de su burbuja, entre otras cosas. El proceso con este sistema lleva dos años hasta que el producto sale al consumidor.

Fuente: Diario El Portal del Interior.