



Retrato Digital Roberto Muñoz

WAINOGRAFÍA  
RETRATO POR JULIO DONOSO

# DÍSCOLOS

## Constanza Schoereder y Felipe García

Por Alejandro Jiménez

Esta es una historia de amor entre dos enólogos que hace pocos días fueron padres biológicos por tercera vez, y que no hace mucho más tiempo tuvieron otro hijo, producto digamos del amor enológico: el vino Facundo García Schoereder.

Esto de ponerle los apellidos familiares a una botella de vinos no es trivial. Felipe y Constanza han señalado con ello que este es un verdadero heredero enológico. Lo cierto es que además el retoño y sus padres han sido discolos. En el sentido más actual de la palabra: ha representado un quiebre, una nueva mirada, una crítica, un respiro a una industria del vino demasiado industrializada. Claro, para eso son las industrias, para automatizar, homologar, rentabilizar y lograr resultados. Y no miran con buenos ojos la independencia ni la competencia. Y por ello se anuncia una lucha en ciernes donde los grandes pondrán todo tipo de vallas para que los chicos no comitan o para que al menos los enólogos no tengan doble militancia. O se decidan por la independencia. Aunque sea a la fuerza. Cualquier parecido con la realidad política es sólo coincidencia.

Junto con la creación de Facundo partió una suerte de reconocimiento de otros discolos. Aparecieron enólogos, soñadores, biodinámicos y amantes del vino que se atrevieron a hacer sus propios emprendimientos e ingresar a un mercado donde por muchos años gobiernan las grandes corporaciones.

Hoy, unos más unos menos, se agrupan en MOVI (Movimiento de Viticultores Independientes), una verdadera irrupción, irreverente y también discola, de quienes miran diferente a "una industria cómoda, despersonalizada y tecnologizada, cuya tendencia ya se viene sintiendo en distintas partes del mundo, siendo esta vez un grupo de profesionales conocedores en profundidad de la realidad chilena, quienes buscan aportar con esta misión que potencia la sustentabilidad y un desarrollo a escala", según dicen en su declaración fundacional.

Por diferentes circunstancias, Felipe García dejó hace poco tiempo su trabajo en viña Casas del Bosque. Ha asumido el desafío del camino de la independencia, de un sueldo totalmente variable, del frenesí del riesgo. Pero propio.

**¿Qué los une y qué los diferencia en los estilos de hacer los vinos?**

Felipe: Para mí hay más encuentros que desencuentros. Cada año cosechamos más temprano (igual andamos por los 14° de alcohol) nos gusta la extracción media y

trabajar la madera como complemento. Yo diría que soy más tradicional, o cobarde, y por su lado Cony es más osada, nos lleva a dar un paso más.

Cony: Creo que con el tiempo nos estamos acercando cada vez más en nuestros gustos, eso hace que sea más fácil trabajar juntos en nuestro vino, en general no nos complicamos mucho, cualquiera puede tomar las decisiones, porque confiamos el uno en el otro.

**¿Qué implica realizar un camino independiente en contraste con mantener un camino asociado a una viña en particular?**

Felipe: Para mí y por lo que he visto en mis colegas, el estar asociado a una viña es sinónimo de mantener un perfil bajo, no desarrollar a un 100% el proyecto, por lo contrario, tratar de no tener mayor notoriedad para no arriesgar la fuente laboral, que al final es la que paga el hobby. Ahora estar 100% independiente es duro en un comienzo, sobre todo por el tema económico, asegurar ese flujo de caja que te dé estabilidad es lo que te hace trabajar como loco y desarrollar nuevos proyectos. Es entretenido y creativo, y lo más importante, es tuyo.

Cony: Implica asumir más riesgos por el hecho de ser enólogo y empresario al mismo tiempo. Uno es responsable de todas las decisiones y debe asumir producción, ventas, marketing, etc. en cambio en una viña grande cada puesto tiene diferentes responsabilidades, la del enólogo es velar por las uvas y producir los mejores vinos, y no se tiene la libertad de hacer todo como uno quisiera. Por temas creativos en los vinos, variedades, líneas... Ser independiente es tener el control de la creatividad y el riesgo, lo que hace que cada logro sea más satisfactorio. Y por último en tu proyecto tú decides cuánto tiempo durará, tal vez para toda la vida; en una viña establecida hay que tener claro que por muy buen enólogo que uno sea y por más esfuerzo y cariño que le pongas al proyecto nada asegurará cuánto tiempo te quedarás ahí. Uno es solo un número, y a la hora del recambio nada detendrá tu salida. Quizás eso es lo más triste de trabajar en una viña grande. ☺

W  
11  
•