



# UN VINO EN FORMA DE ORQUÍDEA

POR CLAUDIA ARIAS\* | FOTOS CORTESÍA CATTLEA WINES

Cattlea es el nombre que Bibiana González Rave, la enóloga colombiana que triunfa en el valle de Sonoma, eligió para denominar su marca de vinos que se lanza este mes en Estados Unidos.

**L**os vinos también tienen sus cuatro estaciones. “Todo comienza en el invierno. Mientras la vid duerme, los vinos terminan su fermentación y mi atención se centra en cuidar los vinos recién creados con las uvas de la vendimia precedente, preparar el terreno y los viñedos para la poda y los vinos elaborados dos años antes para embotellamiento. Cuando llega la primavera, las viñas han sido podadas y comienzan a salir las ramas que portarán el fruto del año; la actividad en el viñedo aumenta mientras degusto cada barril en la bodega para decidir las mezclas. En verano todo está en el crecimiento máximo, las viñas demandan mi mayor atención, mientras los vinos son mezclados en tanques y devueltos a sus barriles para continuar el envejecimiento. Y finalmente es otoño, vendimia, con jornadas de hasta 22 horas y con mi atención mental, emocional y espiritual dedicada a la vendimia y al vino que comienza a fermentar”.

Así describe Bibiana González Rave, enóloga colombiana radicada en California, el proceso que la llevó a lanzar al mercado americano sus propios vinos, los Cattlea, este 15 de agosto.



¿Cómo es que esta mujer nacida en tierras cafeteras llega a elaborar vinos en el valle de Sonoma y a convertirse en uno de los 40 enólogos menores de 40 años más destacados hoy en Estados Unidos? “A veces las respuestas se encuentran en el fondo de nuestros corazones; para alguien que no creció alrededor del vino y que nunca vio un viñedo hasta ir a Francia, la respuesta es difícil, pero tengo claro que había una gran fascinación y que desde que empecé a soñar con hacer vino, nunca dudé de que ese era mi destino”. Pero de los sueños a las realidades hay un trecho larguísimo. Primero cursó cuatro semestres de ingeniería química, hasta darse cuenta de que ese camino sería muy largo para llegar a hacer vinos; luego ensayó administración de empresas ya que pensaba que al graduarse podría manejar una bodega. Entonces, uno de sus profesores de la Universidad Eafit la animó a que se marchara de Colombia y, así, un día Bibiana le dijo a su mamá que dejaría su segunda carrera y se iría a Chile... “Y ella me dio el consejo más sabio que he recibido: Me miró a los ojos y sin dudar me recomendó que me fuera a Francia; así empezó mi viaje al mundo del vino”.

Pero como en las vendimias cuando el clima no es el esperado, las dificultades de Bibiana la hicieron más resistente. No se contentó con las 12 respuestas negativas que recibió tras aplicar para el diploma técnico de viticultura y enología. Tampoco con que, estando en Francia, no le pasaran al teléfono. Llegó personalmente a las escuelas y la perseverancia dio sus frutos pues fue aceptada. Y valorada. Ya, como enóloga de la Universidad de Burdeos y técnica de viticultura y enología del Liceo de Angoulême - L'Oisellerie, trabajó en Burdeos, Alsacia, Borgoña, el valle del Ródano y Coñac. Luego decidió que era tiempo de viajar para ver cómo la variedad de uva syrah, y por ende, de cualquier variedad, se comportaba en diferentes *terroir*, y esto la llevó a Sudáfrica, donde gracias a Chris Mullineux trabajó con la bodega Saronsberg. Y, finalmente, en su periplo quiso probar en América.

#### NUEVO MUNDO, HEMISFERIO NORTE

Así que del Viejo Mundo, Bibiana viajó al Nuevo Mundo hemisferio sur y de allí subió al norte, donde hoy tiene su hogar y sus propios vinos en Santa Rosa, California. Trabajando en el Russian River Valley en 2004, Bibiana se enamoró del valle de Sonoma, y aunque aún seguía viajando a Francia y Sudáfrica y hacía dos vendimias al año, finalmente se estableció en Estados Unidos y trabajó para varias bodegas, hasta llegar a Lynmar Estate, donde fue enóloga entre 2009 y 2012, año en el que formó su negocio de consultoría en la industria del vino, Rave Vines & Wines.

Que sin duda su paso por Lynmar Estate lo que puso a sonar su nombre entre los *winemakers* que trabajan hoy en ese país, pues la crítica calificó muy bien sus “sedosos Pinot Noir y complejos Chardonnay”, destacados en las revistas *Wine Spectator* y *Wine Enthusiast*. En este contexto llegan los Cattleya, los vinos con los que Bibiana homenajea a Colombia, pues al denominarlos con el nombre de la flor nacional, la orquídea, la compensa por no poder producirlos en el país. “Lo más duro ha sido estar lejos

del país y de mi familia; mi sueño era producir vino en Colombia, pero al darme cuenta de que no sería posible, acepté que la distancia estaría siempre entre mi país, mi familia y mi vida. Algunas veces no ser de raíces vitícolas o ser mujer me ha generado dificultades, pero cuando me repongo, siempre me siento más fuerte, más llena de vida, más feliz”.

Con más expectativa que miedo, hoy Bibiana está lista para recibir los comentarios de su primer vino Cattleya 2011: un syrah D.O. Santa Lucia Highlands, elaborado con uvas del viñedo Soberanes, plantado en 2007 y de propiedad de la familia Pisoni –la de su esposo– en asociación con la familia Franscioni, del que solo saldrán al mercado 300 botellas, casi todas prevendidas. El precio para el mercado americano será de 70 dólares la botella y la venta se hará en una caja de madera que contiene dos o tres botellas. Resta esperar al año entrante cuando Cattleya lance tres vinos de la vendimia 2012, un Chardonnay D.O. Russian River Valley, un Pinot Noir D.O. Carneros y el Syrah de Soberanes, que sumarán 3.600 botellas, algunas de las cuales ella espera lleguen a Colombia. Así, la orquídea será, de nuevo, nuestra mejor embajadora. ©

#### CATTELEYA, VINOS SOSTENIBLES

Más allá del mercadeo y de los buenos resultados comerciales que trae un vino amigable con el medio ambiente, para Bibiana González Rave, de Cattleya Wines, este es un tema transversal a su producción que no tiene discusión. De hecho, todos los viñedos de los que salen las uvas con las cuales elabora sus vinos son manejados con prácticas sostenibles u orgánicas y el de Soberanesen Santa Lucia Highlands, de donde proviene el Syrah que entra al mercado este año, cuenta con certificado SIP -Sustainability in Practice-, que trasciende el tema de “ecológico” y se enfoca en la sostenibilidad desde una manera más global, incluyendo mejores prácti-

cas y un mejor pago a sus empleados. Según Mark Pisoni, Vineyard Manager de Soberanes, si bien las técnicas y los químicos disponibles para el agricultor hoy son ilimitados, existe una creciente conciencia mundial de producir desde la tierra de manera más ecológica. Así, hay ejemplos en donde se ha creado un hábitat para búhos depredadores de ardillas terrestres o tuzas, un método de control natural de roedores; utiliza abonos y fertilizantes de origen orgánico; hierbas entre las viñas para evitar la erosión de manera natural; estaciones de control del estado del tiempo y sensores en los suelos para controlar las necesidades mínimas de irrigación y evitar utilización de agua innecesaria.