

# Laura Catena. "Desde joven sabía que podía ayudar a la gente"

Es la directora de la bodega Catena Zapata, pero también es bióloga y médica de emergencias en los Estados Unidos.

Sábado 21 de febrero de 2015 | Publicado en edición impresa

Por Sebastián Ríos | LA NACION



Foto: Paula Salischiker

Los aromas de la bodega familiar, aquella que visitaba de chica con su abuelo Domingo V. Catena, se cuentan dentro de sus recuerdos más preciados. "Mientras él probaba muestras, yo dibujaba, y ahí olía la bodega: me encantaba ese olor a uva y estar con mi abuelo", dice Laura Catena [46], directora de Catena Zapata, que divide su tiempo entre el mundo del vino y su trabajo como médica de emergencias en San Francisco, Estados Unidos, donde vive junto a su marido y sus tres hijos. Con Skype como aliado -lo que no evita que pase la mitad del año viajando-, Laura corre, literalmente, detrás del sueño que comparte con su padre, Nicolás: "Hacer vinos argentinos que compitan con los mejores del mundo". Pero aunque trabajar en la empresa familiar parecía un destino inevitable, ella eligió hacer su propio camino, uno más largo, menos predecible, pero que finalmente la devolvió a los aromas de su infancia.

**-Habiendo nacido en una familia con tres generaciones en el mundo del vino, ¿qué te llevó a estudiar biología y medicina?**

-Estudí biología porque me fascinaba la ciencia, aunque también me gustaban los idiomas, la historia y las matemáticas. Pero cuando llegué a Harvard tomé una clase sobre evolución con Stephen Jay Gould, y ahí supe que tenía que ser científica. Primero estudié biología de plantas y, luego, medicina.

**-¿Cómo lo tomó tu familia?**

-Cuando le dije a mi papá que quería estudiar medicina se enojó. Y eso para mí era muy extraño, porque en Estados Unidos ser médico es una de las profesiones con más reputación. Se lo comenté a mi mamá y me dijo: "Él siempre sueña que vas a trabajar con él". Hasta ese momento nunca me había imaginado trabajar con la familia. Una vez mi papá me vino a ver a

Harvard y me contó de su sueño de cambiar la historia del vino argentino, de que se convirtiera en un vino de la categoría del francés. Hablábamos mucho del viñedo y de lo que él hacía, pero yo no tenía ninguna intención de trabajar con él. Yo era muy independiente y sentía que tenía que hacer mi propio camino.

### **-¿Cómo pasaste de la biología de plantas a las emergencias?**

-Estudiando medicina en la Universidad de Stanford me hicieron rotar por los diferentes departamentos: cirugía, medicina interna, pediatría, y todo me encantaba. Pero cuando llegué a la sala de emergencias sentí que había encontrado mi eje, donde yo encuadraba. Mi abuelo, Domingo Vicente, me llamaba la lauchita porque yo siempre andaba corriendo, y en emergencias vas de un paciente a otro. También hay mucho contacto humano allí y la gente tiene mucho miedo. Desde joven sabía que podía ayudar a la gente a no tener miedo y eso me hacía sentir muy útil. Yo quería ayudar al mundo y la medicina era lo más cercano. No me imaginaba que con el vino pudiera ayudar, pero cuando veo la transformación de las zonas vitícolas de Mendoza siento que ayudo mucho más al mundo con mis vinos.

### **-¿Qué te llevó a entrar en la empresa familiar?**

-La revista Wine Expectator hacía una feria donde se presentaban las bodegas que habían sacado más de 90 puntos con sus vinos; en 1995, por primera vez invitaban a una bodega argentina y nos invitaron a nosotros. Mi papá dijo: "Andá vos, Laura, porque acá nadie habla bien inglés". Y yo fui. Me acuerdo de que estaba en mi mesita, al lado tenía las de las grandes bodegas de Francia y de California, y la gente hacía colas en todas. Pero pasaban por mi mesa, miraban el cartel "Argentina" y seguían caminando. ¡Me dio una bronca! Al día siguiente lo llamé a mi papá y le dije: "Tengo que empezar a trabajar con vos porque esto que estás tratando de hacer es imposible". Como médica quería ayudar a la gente, pero ahora quería ayudar a mi papá. Me acuerdo de que le dije: "Yo quiero empezar a trabajar en el viñedo, ¡soy bióloga de plantas!, pero también quiero ver qué estás haciendo en los Estados Unidos, porque vivo acá y te puedo ayudar".

### **-Cuando entraste a la bodega, había pocas mujeres en puestos relevantes en el mundo del vino. ¿Te costó hacerte un lugar?**

-Yo vivía en los Estados Unidos, donde había bastante igualdad entre la mujer y el hombre, ni pensaba en eso. Fue mucho más difícil ser la hija de Nicolás Catena que ser mujer, y venir del mundo de la medicina, donde era experta, al mundo del vino, donde no lo era.

Tuve que aceptar que al principio la gente sólo me escuchaba porque era la hija de Nicolás Catena.

### **-¿Cuándo sentís que dejaron de verte como la hija de Nicolás?**

-Fue cuando comencé con la investigación y empezamos a ver los resultados. Me metí a estudiar el viñedo porque si queríamos hacer grandes vinos, todo dependía, como dicen los franceses, de conocer el *terroir*: ya no cada viñedo, sino cada parcela, cada planta, que es un ecosistema en sí misma. Yo soy la mamá del Catena Institute of Wine: toda la investigación que se hace me la presentan y la critico. Sé mucho de viticultura, de enología y tengo muy buen paladar, aunque en realidad tengo mejor nariz. Ahora en las degustaciones le puedo decir al enólogo: no me gusta el roble de este vino, y es cierto.

### **-¿Cómo repartís tu tiempo entre la bodega y el hospital?**

-Si contás Skype, estoy el 80% del tiempo en la Argentina, porque dejo los chicos en la escuela a las 8 y si no tengo tenis con mis amigas argentinas, estoy hasta las 14 en Skype con *conference call*. A veces, me mandan muestras y degustamos, hablamos de los vinos. Y después trabajo en el hospital muchas noches y bastante los fines de semana. A la Argentina vengo en febrero y marzo para la cosecha; en agosto, que es cuando hacemos los *assemblage*; y una o dos veces más al año para probar vinos. Yo diría que paso 6 meses en San Francisco, 3 o 4 en Mendoza, y el resto en todo el mundo.

### **-¿Pensás dejar en algún momento el hospital?**

El hospital es mi vida emocional, y pienso seguir haciéndolo mientras pueda. Además, no tengo ninguna fantasía con respecto a la jubilación. Para mí, el vino es la cosa más divertida: el hospital es lo emocional y el vino, lo divertido.

### **-¿Ves en alguno de tus hijos un interés por el vino?**

-Luca [16] quiere ser médico; Nicola [9] quiere ser maestra, y Dante [13] quiere crear cosas. El otro día Dante me dice: "Antes quería trabajar con vos y con nono, pero ahora no quiero porque leí que la naranja es el sabor que más agrada, y yo quiero hacer un licor de naranja y venderlo. Quiero hacer mis propias cosas". Para mí, es importante que haya gente de la familia en la bodega. Pero tomo el consejo de mi papá, que dice que con los negocios familiares no hay que empujar, que hay que dejar que la gente venga si así lo decide. Creo que es una teoría muy acertada