

El PhD en terroir y productor de Itata recorre el mundo asesorando a viñateros y celebridades

Pedro Parra, el chileno que le diseña una viña en Inglaterra a la hija de Paul McCartney

JOAQUÍN RIVEROS

Entremos con toda la artillería para situar al personaje. Pedro Parra, 56 años, PhD en Terroir de Francia, consultor para viñas en el tema, "sastre" de bodegas y viñatero del valle de Itata, tiene en su CV, entre otros, haber diseñado el viñedo de la Toscana de Sting y el del cineasta Mark Tarlov en Willamette, Oregon. Hasta el jueves pasado Parra estuvo en el sur de Inglaterra con Mary McCartney, hija de Paul y Linda McCartney, en un terreno que ella compró con su marido, el director de cine Simon Aboud, lugar en que quieren levantar una viña desde cero. El rol del chileno fue estudiar el lugar, las condiciones de clima y suelo, el terroir; conversar con el matrimonio, saber qué tipo de viña quieren y qué vino producir, en un ejemplo del trabajo de consultor que hoy hace Parra por el mundo, cuando no está en Chile dedicado a su Viña Pedro Parra y Familia de Itata.

Una semana antes de visitar Inglaterra, el PhD en Terroir fue contactado por la hija de Dave Mustaine, fundador de Megadeth, para un trabajo parecido, lo que muestra la alta demanda que tiene

"Cuando escuchas a Peter Gabriel, a Sting, a Bruce Springsteen, hay una perfección que es una imperfección que los diferencia, que les da identidad. Eso es un gran terroir", señala.

por sus servicios, debido a que expertos en terroir como él se cuentan con los dedos de una mano. La historia de Parra en el vino comenzó de casualidad los 17 años -lo suyo por entonces era una banda de jazz y el sueño de ser cineasta- cuando se ganó una beca y estudió un magister en estudios de suelos por satélite, lo que lo introdujo en el mundo agrícola. Luego hizo su PhD, regresó a Chile y se labró una carrera trabajando en importantes viñas chilenas: Matetic, Montes, De Martino, Concha y Toro, Lapostolle, entre otras. En seguida emigró a Mendoza y de ahí al mundo, con un rol muy claro: mejorar la calidad de los vinos explicando su relación con la tierra. Solo por nombrar algunos, el chileno ha asesorado a Domaine Roulot, productor francés de uno de los mejores chardonnays del mundo y a Gevrey-Chambertin, que tiene un Pinot Noir de clase mundial en la Borgoña; a Biondi-Santi, bodega italiana de 1865, que hace otro tanto con el sangiovese; Comandó G, en España, proyecto de culto que produce garnacha de altitud y Mas Martinet, bodega pionera que busca renovar los tintos españoles.

¿De qué se trata su proyecto con la familia McCartney?

"Este proyecto lo está desarrollando Mary McCartney, la hija fotógrafa de Paul y Linda, con su marido, el cineasta Simon Aboud, muy cerca de donde ella creció, en Sussex, cerca de la casa de su padre. Quieren desarrollar primero un



Pedro Parra conversa con Mary McCartney, hija de Paul y Linda.

espumante y luego un tinto. Ellos contrataron al italiano Marco Simonit, uno de los viticultores más importantes del mundo en su rubro. Para que les hiciera el proyecto en el terroir que compraron y queafortunadamente es de bastante alta calidad. Él fue a Inglaterra, vio el terroir y la idea del proyecto. Los McCartney querían plantar ya, y él vio que había que ajustar algunas cosas antes de plantar, lo paró y dijo: traigamos a Pedro Parra, que se dedica a diseñar proyectos entendiendo el terroir. Me llamé hace dos meses y medio, me pidió que viniera, y aquí estamos en el sur de Londres estos tres días, estudiando a fondo qué tipo de espumante quieren para armar el viñedo".

¿Qué desafío presenta este terroir inglés?

"Es más frío, más verde; es como estar en Pucón, pero con más lluvia. La parte difícil es entender que el equilibrio

acá es diferente al que hay en Italia, en España o en Chile, porque el clima es distinto. Los suelos que vemos en este futuro viñedo que estamos diseñando tienen bastante arcilla. Es un muy buen terroir, pero el clima debe estar en equilibrio. Y ahí es donde estamos jugando, porque cuando llueve mucho o hay mucha helada, se desequilibra y se puede perder la cosecha. Siempre es lo mismo: equilibrio entre suelo, clima y piedras".

¿Cuál es tu tesis central sobre el terroir?

"Para hacer grandes vinos debes tener un gran terroir, de eso no hay duda. Y cuando lo tienes, prácticamente no necesitas nada, salvo la intuición y la sensibilidad de la persona que va a hacer el vino. Hay poca tecnología en las mejores bodegas del mundo. La tecnología cara y abundante la encuentran en aquellas de mayor tamaño, más

Vinos de Itata con nombres de grandes músicos de jazz

"La consistencia en el tiempo es clave para tener un terroir atómico", dice Pedro Parra. "El de mi viña en Itata hoy es un gran terroir, pero como no llevo 25 años allá, no puedo decir que es atómico, pero lo será en 2050. En Europa los hay, porque allá se puede destapar un vino de 1962: la consistencia en el tiempo es clave", dice. Parra lleva diez años trabajando en los suelos graníticos costeros de Itata, zona que suma los vientos del Pacífico, que está a 18 kilómetros. La viña es un proyecto artesanal, de escala humana y orientado a la familia, que trabaja País, Cinsault y Chardonnay, con una producción anual de entre 35.000 y 40.000 botellas, distribuidas en once etiquetas, que se exportan a 37 destinos en todo el mundo. Solo el 1% de la producción queda en Chile. Un detalle de Parra es que sus vinos tienen nombres de músicos de jazz: Miles Cinsault y Chet País.

industriales, que necesitan convertir mucha uva en un vino bueno, decente, no un gran vino, sino uno de supermercado, de restaurante. Pero los grandes vinos se hacen con la intuición y el respeto personal de quien está detrás, alguien que logra generar un producto particular: un vino que tiene un sonido, como un músico que tiene un gran sonido que reconoces. Cuando escuchas a Peter Gabriel, a Sting, a Bruce Springsteen, hay una perfección que es una imperfección que los diferencia, que les da identidad. Eso es un gran terroir".

¿Cómo debe ser el suelo?

"En un gran terroir, en términos muy simples, el 99% de las veces debe tener dos cosas: muchas piedras, rocas, y poco suelo; y debe haber un equilibrio entre la cantidad de rocas y cómo estas administran el clima, la lluvia, el drenaje, la comida -que es la fertilidad del suelo-. Siempre se trata de equilibrar".

¿Cuáles son los grandes terroirs de Chile?

"En general hay buenos terroirs, pero de bueno a grande hay un paso que requiere tiempo, calidad y constancia.