

vida de AGOSTON fue una aventura y tras su muerte una leyenda.

En 1976 PETER HAYWOOD decide cambiar su vida dedicada a las finanzas, deja Nueva York y viaja a California, allí compra un terreno para adecuarlo como viñedo; en 1980 obtiene su primera producción comercial y gracias a la fuerte demanda se vio obligado a incrementar su producción. El Zinfandel producido en el viñedo los Chamizales de la casa Haywood ha sido galardonado y declarado como el mejor. ¿Cuáles serán las características del vino para lograr esa gran acogida?

Palabras claves: Viñedos, Vides, Cepas: Zinfandel, Cabernet, Merlot, Sauvignon y Chardonay, Carácter, Desarrollo de empresa.

Mauricio Bermúdez

Cocina, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
 Administración de Empresas,
 Universidad Jorge Tadeo Lozano (2 años)
 Gerencia de Servicios, Universidad de la Sabana
 Calidad Total en el Servicio,
 Universidad Externado de Colombia
 Alta Gerencia para Empresas del Servicio, Universidad
 Externado de Colombia
 [bermuda@col1.telecom.com.co]



**TURISMO
 y SOCIEDAD**
**EN CALIFORNIA
 DOS PIONEROS:
 UNO EN EL PASADO
 Y OTRO EN EL PRESENTE**

AGOSTON HARASZTHY buscando un clima para alivio de su enfermedad arribó en 1849 al sur de California donde se convirtió en el pionero al importar, sembrar y producir vino con Zinfandel, una entre otras muchas vides europeas. Construyó el viñedo Buena Vista diseñado para esa época con las mejores facilidades, no obstante, la empresa estaba destinada al colapso financiero por el incumplimiento del Estado de California; la

Agoston Haraszthy, looking for a suitable weather for his illness relief, arrived at South California in 1849, where he turned himself into the pioner of the zinfandel production by importing and sowing european vines. He made The Buena Vista vineyard which was designed with the best facilities of the time, unfortunately, the company was destined to get a stoppage and Agoston's life to fail.

In 1976 PETER HAYWOOD, in an adventure to change his life, bought a land which was adjusted to be a vineyard and he obtained his first commercial production in 1980 and thanks to his strong demand, he was made to increase its production. The Zinfandel which is produced in this vineyard has been awarded and declared as The Best.

El pionero AGOSTON HARASZTHY

Este húngaro perteneciente a una familia aristocrática llegó, como la mayoría de los europeos inmigrantes, a Nueva York quizás en 1834, a los pocos años importó una buena cantidad de cepas del viejo mundo; es muy probable que él hubiese generado las bases del viñedo del Estado de Nueva York; no

obstante, se trasladó a Sauk city en Wisconsin y estableció allí una comunidad con mucho éxito, una vez más plantó cepas y construyó un viñedo y muy cerca el granero, el almacén general y un hotel, también establos para ovejas y para cerdos.

De otro lado fue dueño y operador del ferry para atravesar el río Wisconsin, un tiempo después compró un barco de vapor para navegar en ese río. Cuando se fue de allí, después de siete años de trabajo, dejó tras de sí la fama de ser un hombre emprendedor, de lo cual no cabe la menor duda, y la leyenda de ser un gran cazador: se decía que había matado un lobo con sus propias manos.

Lo cierto es que se fue buscando un mejor clima para aliviar el asma. En 1849 llegó a San Diego, a la sazón un pequeño pueblito al sur de California, luego de desempeñarse como maquinista del tren, Sheriff y Marshall, construyó la cárcel del pueblo y con el tiempo fue electo diputado a la Asamblea en 1852. Pero todo aquello podría considerarse como algo marginal, pues su verdadero objetivo fue la importación y siembra de vides europeas, actividad iniciada con cautela en 1850; once años después la concretó trayendo 131.000 plantas de algo más de 300 variedades, para sembrarlas en los 5.000 acres adquiridos en Sonoma.

Entre tanto las vides crecían y maduraban, HARASZTHY construye en piedra las bodegas, los lagares y los almacenes de su nuevo viñedo, con la ayuda de obreros chinos quienes cavaron en la roca de la colina; aún hoy se pueden apreciar esos grandes edificios; en uno de ellos, el salón de cata de la casa Buena Vista, hemos podido catar los magníficos caldos.

El viñedo Buena Vista fue fundado por AGOSTON HARASZTHY en 1857, con las primeras uvas de la *Vitis Vinífera*, traídas de su lejana Hungría y de otros países de Europa, para hacerles competencia a los vinos finos del

viejo continente, ya en 1863 Buena Vista era el viñedo más grande de California y según lo decía aquel pionero: “el más grande del mundo”. En efecto el viñedo fue diseñado con las mejores facilidades: se le hizo eficiente en las operaciones de vinificación, con gran capacidad de producción y almacenamiento, se podían pensar en los lagares hasta 2 toneladas de uva en pocos minutos y los mostos eran fermentados en cubas con capacidad para 4.000 galones.

El gobernador de California en 1861 comisionó a AGOSTON para: “estudiar los caminos y medios para lograr la mejor adaptación y promoción del aumento de los cultivos de uva para vinificar en California”. En virtud de dicha comisión HARASZTHY viaja a Europa y luego de seis meses de arduo trabajo y gastos por más de U.S. \$12.000, recolectó 300 variedades de uva para vinificar, incluidas entre otras: Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Zinfandel, Gewurtztraminer, Chenin blanc y Sauvignon blanc; pero cuando el pionero húngaro pidió que le fueran reembolsados los gastos, la comisión dijo no estar en condición de pagar y el Estado de California nunca intentó cubrir los gastos del comisionado del gobernador. Como es obvio todo esto lo llevó a una situación financiera muy problemática, sin embargo, invitó a varios inversionistas para crear la primera empresa de capital social en agricultura y así tomó la representación de algo menos del 50% del total de la compañía; también fue superintendente de la sociedad vitivinícola de Buena Vista. Su hijo ARPAD, después de estudiar en Champagne, se hizo responsable de la producción de vinos espumosos y su otro hijo, ATILA, se vio involucrado en la producción de vinos tranquilos.

No obstante, la empresa estaba destinada al colapso. La producción de vino espumoso fue un fracaso; el Gobierno federal impuso altísimos impuestos a la producción vinícola para financiar la guerra civil y, en 1866 AGOSTON HARASZTHY fue removido de su

cargo bajo alegatos de “extravagancia”. Y 13 años después se vio obligado a cerrar Buena Vista, los fracasos continuaron por 2 años más en todas las aventuras relacionadas con la elaboración de vinos y brandy.

HARASZTHY, su esposa, el anciano padre y dos de sus hijos emigraron a Nicaragua; el padre murió durante el viaje, pese a todas las adversidades, el avezado pionero, con la ayuda del gobierno nicaragüense, desarrolló una plantación de caña de azúcar y construyó una destilería de ron, pero las penalidades continuarían: su esposa murió al poco tiempo, víctima de la fiebre amarilla y AGOSTON desapareció un año después; a juzgar por una carta de su hija OFELIA, donde escribió: “... nosotros estábamos tratando de cruzar el río por un árbol, mi padre perdió el equilibrio y cayó agarrado de la rama rota, después un cocodrilo lo arrastró con él, hacia abajo para siempre”.

¿Qué pasó entonces con HARASZTHY? Será un misterio: ¿Huyó acosado por las obligaciones financieras?, ¿Fue asaltado por rebeldes en contra del gobierno de Nicaragua, como lo aseguran algunas leyendas?, ¿Fue real lo relatado por su hija? Tal vez esta última versión sea la forma más apropiada de morir para un hombre legendario como él, a quien con dificultad se le reconoce el haber iniciado el viñedo de California con la siembra de la Zinfandel, la cepa insignia de ese terruño.

En cuanto a la viña Buena Vista fue revivida en 1940 bajo la dirección del periodista FRANK BARTHOLOMEU. Y la era de la modernización le llegó en 1979, cuando una familia de viñateros alemanes, los MOLLER-RACKE, la compraron convencidos de las bondades de la tierra de Carneros y de la calidad de sus vides; hoy tienen 1.360 acres de tierra allí en Carneros, de los cuales el 70% están plantados con vides y Carneros II, también llamada Tula vista, fue plantada al final de los ochenta. Producen en variedades blancas: Chardonnay y Sauvignon blanc y en las tin-

tas: Zinfandel, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon y Gewurtztraminer. Su capacidad de almacenamiento es de 785.000 galones, cosechan, embotellan, almacenan, añejan y empacan, comercializan y despachan; manejando así una producción total de 200.000 cajas al año.

La casa Haywood

Fue fundada en 1976 por PETER HAYWOOD, nacido en Chicago y graduado en Ciencias Políticas de la Universidad de Stanford, quien en 1973 quiso darle un cambio a su vida y se fue en una larga correría de tres años, en búsqueda de una tierra que produjera uvas excepcionales.

Halló entonces un valle, justo a una milla de la histórica plaza de Sonoma: ¿Qué encontró allí? Colinas soleadas, con suelos secos y buenos niveles de desagüe, Los chamizales, así llamaban los pobladores a aquellas colinas rugosas y ásperas, cubiertas de chamizos; inclusive se pensó en engañarlo con aquella venta, que lejos estaban de la realidad quienes así pensaron.

Luego de adecuar el terreno, limpiarlo de chamizos y hacer terrazas, HAYWOOD plantó el viñedo y obtuvo su primera producción comercial en 1980, con 60.000 botellas; para 1987 la producción había subido a 180.000. Gracias a la fuerte demanda HAYWOOD se vio obligado a preparar más terrazas, también a incrementar la producción, plantando cepas de Zinfandel y Merlot.

Es sobresaliente el Zinfandel de este viñedo porque tiene el carácter de los vinos obtenidos de vides sembradas en laderas, es singular y estructurado, con sabores intensos gracias al terreno rocoso. Fue declarado el mejor Zinfandel del año en 1988 y distinguido con la medalla de platino otorgada por *Les Amis du Vin*, sociedad internacional del vino con larga trayectoria en Estados Unidos.

Trabajan sobre 280 acres de los cuales 90 están plantados con Zinfandel, Cabernet y

Merlot para tintos y, para blancos trabajan la cepa Chardonnay. La producción de primera calidad está limitada a 5.000 cajas de Haywood Estate Zinfandel; tienen otra línea con 180.000 cajas de Haywood Vintner's Select, para Chardonnay, Merlot y Cabernet, como es obvio con precios populares.

El propio PETER HAYWOOD lo dijo: “En escarpado, en suelo rocoso, sólo las vides fuertes sobreviven y sólo las frutas finas maduran para volverlo a hacer en el vino”.

Características de la Sauvignon blanc:

El vino obtenido de esta cepa en Buena Vista huele a durazno, a damasco o albaricoque, tiene toques de melón e higos, con una buena acidez, su carácter y sabor seco delatan su clase y buena factura, logradas luego de una fermentación en acero inoxidable; quienes lo hacen están enfocados en la opulencia y riqueza de los olores y sabores frutales.

Características de la Chardonnay:

Es la cepa blanca consentida en California, si viene de allí huele a bananos, papaya, a miel y quien lo creyera a mango. No basta con decir: “a frutas tropicales” quizás para los americanos, pero cuando a un latino se le dice frutas tropicales, resulta necesario aclararle el concepto y prevenirlo para que en medio de un delicioso olor a miel, suave y sedoso, surja un sorprendente dejo a roble, si es que le han dado guarda en madera.

“Oaky” arrobladito lo llaman los americanos. El de Buena Vista, proveniente de Careros es muy típico, de color dorado, con tonos verdes, fuerte y de gran carácter, pero de medio cuerpo, con aroma de manzanas verdes y ligeramente salado, como debe ser. Obtenido luego de una fermentación malo láctica parcial y otra en barriles de roble francés, esto es lo que le otorga la complejidad.

El de HAYWOOD no se queda atrás, claro está, en sus suaves tonos dorados evolucionan los verdes y surge el aroma de la floresta, de los

frutos cítricos entre los cuales sobresale el limón, lo acompaña la manzanilla y también las manzanas verdes; bien hecho.

Características de la Merlot

Sus tonos de rojo rubí serán brillantes, propios del Buena Vista, le surgirá con facilidad el cassis y encontraremos un grato contenido tánico, resultado lógico de su permanencia de un año en barril de roble francés; evolucionará muy bien a los tonos naranjas y llegará, con el tiempo, al color teja.

Si es de Haywood la nota sobresaliente la darán los olores a cerezas, la firmeza de los taninos y un largo y frutoso final.

Características de la Cabernet Sauvignon

Cuando el vino proviene de California, de Buena Vista, su color será magnífico: púrpura; su sabor muy especiado y picantito, los americanos le dicen “spicy” para recordar el olor de la nuez moscada y la pimienta, igual serán notorios la vainilla y el clavo de olor, pues la guarda en barriles de roble americano y francés, lo hacen bien estructurado, pleno y equilibrado; el añejamiento le sentará muy bien, guardarlo es una magnífica inversión. Lo propio se debe hacer con el Cabernet de HAYWOOD, para disfrutar los olores del cedro y el sabor de las cerezas.

Características de la Zinfandel

El origen de esta cepa está en la antigua Yugoslavia, en Dalmacia, de allí proviene, tuvo éxito en Hungría, pero luego fue relegada por años y quedó en el olvido, hasta que AGOSTON HARASZTHY la trajo y la sembró en California, los demás viticultores siguieron su ejemplo.

Es quizás, la más antigua cepa de la región y por lo tanto goza de gran prestigio; los californianos, con mucho coraje, se la volvieron a presentar al mundo y digo coraje, porque es una cepa difícil, con carácter, gustosa, de profundo color sangre, alto tenor alcohólico y gran contenido de taninos, puede oler a mora o, a frambuesa, pero como si estuvieran

en jalea. Los americanos la llaman Zin, sus vinos se pueden beber jóvenes, pero es mucho mejor añejarlos.

Bibliografía

Anotaciones e inquietudes planteadas durante el transcurso de la Beca del programa Cochran “Wine Merchandising” patrocinado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, 1999.

Conferencia: “Impact of Wine making on wine quality” professor CHRISTIAN BUTZKE. U. C. Davis University, California.

Notas tomadas de “Wine descriptions and Wine-makers notes” in Kenwood vineyards, Sonoma valley.

Notas tomadas de la conferencia del señor PATRICK BURKE, Gerente de ventas de las casas Buena Vista y Haywood.

Anotaciones de la visita llevada a cabo al viñedo Buena Vista en Sonoma.

Mc GINTY BRIAN. *The life and legend of Agoston Haraszthy*, Stanford California, Stanford University Press.