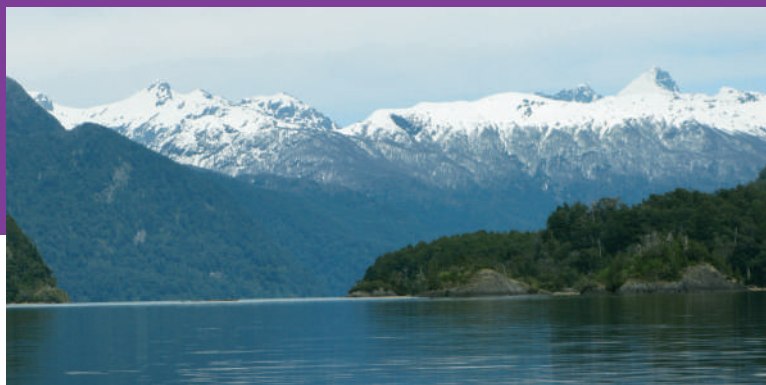


“El campamento, una buena ocasión para probar vinos”



A apoyada en una roca en medio del río, una botella de vino blanco espera por **Guillermo Barzi**. El presidente de la bodega *Humberto Canale*, un amante de la vida al aire libre, la dejó allí, a la intemperie bajo la inmensidad del cielo patagónico, hace algunas horas para que tome la temperatura ideal, unos 8 grados, por obra y gracia de la naturaleza. Será la protagonista de la noche, al pie de la Cordillera.

Es una de las tantas veladas en que Barzi, la cuarta generación familiar al frente de la bodega más antigua de la Patagonia, pasa en algún punto del sur argentino durante sus escapadas a pescar con mosca. “No me gustan las vacaciones largas, prefiero tomarme pocos días a lo largo de todo el año”, resalta en diálogo con **INFO AICACYP** este empresario del negocio vitivinícola, en uno de esos días en que las obligaciones lo han traído a Buenos Aires. Nadie vaya a pensar, cuidado, que eso significa que está en una típica oficina del microcentro. No.

La empresa tiene su sede porteña en lo que supo ser una iglesia sueca, que en los años '40 alojaba a marinos escandinavos que llegaban al puerto.

La pesca y el vino, reflexiona, son dos pasiones que se llevan muy bien. Siempre que hay un plan para salir con amigos al Río Grande, en Tierra del Fuego; a los lagos patagónicos o en busca de algún curso de agua escondido en la Cordillera, siempre pone en el auto un par de botellas de la bodega. “Una noche con un fueguito, un asado y una botella de vino tino no tiene comparación”, se relame el ingeniero agrónomo de 67 años.

Nacido en Buenos Aires, Barzi descubrió la pesca en viajes a Mar del Plata con sus tíos. Partió a Río Negro una vez recibido y no pudo evitar enamorarse del paisaje y de su trabajo. Ya hace 40 años que está al frente de la compañía que se fundó hace 101 en el Alto Valle de Río Negro en terrenos comprados después de la Campaña del Desierto. El clima, el suelo y la amplitud

El presidente de la bodega **Humberto Canale** es un enamorado de la Patagonia y de las actividades al aire libre. Su pasión por el Río Grande.

Naturaleza y trabajo, la fórmula detrás de la vendimia y la pesca.

térmica convencieron por entonces a **Humberto Canale** de que se trataba de una gran zona para las vides. Tras un viaje a Francia, plantó viñas con cepas importadas de Burdeos: semillón, cabernet y merlot.

La firma cuenta con 300 hectáreas de frutales y 150 de viñedos; y en épocas de cosecha emplea a más de 400 personas. Exporta el 30% de la producción. El trabajo, se adivina, es mucho. “Por eso la pesca es mi cable a tierra, me interno en el río y ya me olvidé de todo”, dice Barzi, que está a 10 días de su próxima salida y ya lo disfruta porque, asegura, el placer comienza cuando se empieza a hacer el programa.

—**Es el momento del relax...**

—Como empresario, es mi cable a tierra. En plena cosecha, estoy con actividades que son dinámicas y desenfadadas, con mucha gente. Pero de repente uno se va un viernes a la noche y vuelve el lunes, pasa dos días adentro del río, y te olvidaste del mundo. Estás pendiente de dónde vas a pescar, de qué vas a pescar, de qué mosca vas a usar. Y por otro lado, estás planeando cómo la vas a pasar bien, claro, llevando el picnic y la botellita de vino, para el campamento al mediodía o la reunión a la noche. Siempre



el campamento es una muy buena ocasión para probar buenos vinos.

—**Las salidas, ¿con familia o amigos?**

—La pesca es con amigos. A mi mujer no le gusta pescar, así que ella no viene, salvo que el lugar tenga algún atractivo turístico y lo pueda compartir con la mujer de algún amigo. Pero, en general, las salidas de pesca son con amigos.

—**Me imagino que no debe estar muy contenta con sus escapadas frecuentes...**

—Qué vas a hacer, la vida es una negociación permanente...

—**¿Qué es la Patagonia para usted?**

—Es una zona hermosa. Para hacer vinos es una perla. Mendoza es la principal zona productora y después hay dos perlas: Salta, en el norte, y el Valle de Río Negro, en el sur, donde se hacen producciones muy buenas en volúmenes más chicos. Y la Patagonia tiene todo ese encanto que es la naturaleza. Desde el Río Colorado hasta Ushuaia tenés 3.000 kilómetros y 2 millones de habitantes.

—**Ese contexto lo hizo amante del aire libre, entiendo. También le gusta el esquí, por ejemplo.**

—Eso viene de la Patagonia, exactamente. Cuando buscás una actividad deportiva que

te guste, es más fácil encontrar un centro de esquí que un lugar para jugar un partido de rugby. En el invierno voy a los centros de esquí; y en el verano, a los lagos de la Cordillera, que siempre encontrás uno nuevo.

—**¿Cuál fue el último que descubrió?**

—Hace unos años fui al lago Strobel. En la mitad de la meseta patagónica, cerca de Gobernador Gregores. Desde El Calafate hasta el Strobel tardás unas 8 horas. Son 4 horas de asfalto y después son 30 kilómetros de piedra, donde tardás otras 4 horas. Y llegás a un lago en la meseta patagónica, un lago basáltico, donde no hay nada ni nadie. Es muy difícil el acceso, pero en la vida he pescado lo que pesqué en el lago Strobel. No sé si iría de nuevo, porque no había *challenge*. Tirabas y sacabas.

—**¿Hay más secretos por descubrir?**

—Yo creo que sí. La Patagonia es enorme. Hay que meterse.

—**¿Sirve la pesca para concretar negocios? Digo, ¿organiza alguna salida con clientes o potenciales socios?**

—No, no. Cuando voy a pescar, me dedico a pescar. Sí me he encontrado con gente en el río Grande, que es un río importante y viene gente de afuera, y ahí sí son oportunidades para hacer negocios. Alguna vez me

encontré con un empresario americano del negocio del vino, y se generaron gestiones que luego nos permitieron exportar a algún estado norteamericano. El vino deja muchos amigos, más de lo que uno cree. No sólo por compartir una botella, sino porque cada vez más es un hecho cultural.

—**¿Por qué le gusta tanto el río Grande?**

—En el río Grande se sacan verdaderos monstruos. Yo a esta altura, después de tanta pesca que he hecho en mi vida voy a pescar bichos grandes. Así como tenés dos extremos. El río Grande con esos monstruos, que van al mar, se alimentan y vienen poderosos, que llegan plateados, con 6 ó 7 kilos, son energía pura, te pasás 45 minutos para sacarlos. Por eso siempre voy, aunque sea unos días, en marzo. Lo opuesto es un río de montaña, como el río Malleco, por ejemplo, donde vas a pescar con mosca seca y equipos súper livianos. Es una pesca demasiado fina, pero divertida como la otra. Es como si tomaras un pinot noir, que es de una delicadeza y fragilidad fenomenales, o te tomes un bruto malbec, con mucha concentración.

—**Hay como un noviazgo de la pesca con el vino...**

—El buen vino sale de la buena uva y de un buen trabajo. O sea que está muy relacionado con la parte humana, pero depende mucho de la naturaleza. La naturaleza es la que guía todos los años una excelente cosecha. Lo mismo sucede con la pesca. Estás disfrutando la naturaleza y de repente vas al río, y te llovió y está turbio y los pescados ni pican.

—**Por último, como amante de la Patagonia, ¿ve riesgos ambientales?**

—Cada vez hay más conciencia ambiental y de preservación de la naturaleza. Los reglamentos son más estrictos. Hay poco control, y esa es una materia que todavía falta, porque somos hijos del rigor. Pero hay más conciencia ■

Cosme Trapazzo