

Dan homenaje a viticultor y a su trabajo en familia

Por Carmen Duarte

LA ESTRELLA DE TUCSÓN

Publicado: 03.28.2008

El viticultor del Valle de Napa, Óscar Rentería, será el invitado especial del Festival de la Prensa de las Uvas, evento con finalidad de recaudar fondos para Tucson Museum of Art el próximo fin de semana.

Rentería y su esposa, Denise, administradora de la compañía Vineyard Management Inc. estarán sirviendo vino y charlando con las personas que asistan a "Una Aventura Mundial del Vino" el 4 de abril.

Habrán más de 100 vinos de todo el mundo para degustar durante el festival que se llevará a cabo en los patios del museo. Además de los vinos de California, habrá vinos de Europa, Sudamérica, Australia y Nueva Zelanda.

El evento del 5 de abril será una celebración formal para las "personas que gustan del buen arte y del vino raro. Esperamos que vengan coleccionistas de vino y pujen por estos vinos fabulosos que subastaremos", expresó Meredith Hayes, portavoz del museo.

"Rendiremos homenaje a Óscar todo el fin de semana; tendrá una mesa y hablará de sus vinos", agregó Hayes.

Óscar, de 40 años de edad y Denise, de 38 años, servirán de su cosecha 2002 Tres Perlas, un Cabernet Sauvignon 100 por ciento que recibió este nombre en honor de sus tres hijas Gabriella, de 2 años, Mía, de 5 años, e Isabella, de 7 años de edad.

"Sólo produjimos un barril - 144 botellas - y ya está todo vendido, excepto por lo que vamos a llevar al evento", informó Óscar durante una entrevista la semana pasada. "La siguiente cosecha saldrá en mayo; la botella se vende a 350 dólares".

"Una prueba de este vino es una forma genial de impresionar a su esposa o a su novia. Atormentará sus sentidos. Es como morder una bomba en forma de cereza", describe Óscar.

El viñedo de mil plantíos para este vino es manejado exclusivamente por la familia Rentería. "Mi padre hace todo el trabajo en el viñedo y nuestra familia recolecta las uvas", dijo Óscar quien aprendió a cosechar las uvas de su padre, Salvador, de 69 años de edad.

Salvador, oriundo de Vista Hermosa, Jalisco, comenzó a recolectar uvas en el Valle Napa en 1962. Su esposa, María Luisa, oriunda de Marfil, Guanajuato, empezó a trabajar en los viñedos en 1952.

La pareja empezó su propio negocio de manejar viñedos en 1987 en 20 acres con ocho trabajadores y un cliente.

"Mi mamá y mi papá edificaron este negocio", afirmó el hijo con orgullo en su voz. Llegó a ser el presidente de la compañía administradora en 1995 después que Salvador se jubiló.

Óscar, quien obtuvo una licenciatura en negocios de Saint Mary's College en Moraga, California, se ríe cuando recuerda el mensaje de su padre: "No la vayas a regar".

Salvador, quien ahora juega golf cinco días a la semana, todavía pasa tiempo todos los martes en la mañana en el viñedo con su hijo y los trabajadores, incluyendo viticultores, patólogos de plantas, químicos de suelo y administradores del campo y supervisores.

"El cultivar uvas es un arte desde el principio hasta el fin. Los viñedos cambian cada siete años. Aunque mi padre es mayor, él tiene muchísima experiencia. Le llaman el "maestro de los vinos". Conoce bien las temporadas y lo que sucederá.

"Formamos un equipo imparable. Lo que mejor hacemos es cultivar uvas de las mejores", dijo Óscar. "El 85 por ciento de la calidad de un vino viene de las uvas".

El Viñedo Rentería es la compañía vinícola más grande en el Norte del Área de la Bahía con más de 200 trabajadores. La familia cultiva más o menos mil 700 acres - 70 de éstas son propiedad de los Rentería y el resto lo plantan y manejan para 27 compañías vinícolas.

En 1997, Óscar comenzó la compañía vinícola de la familia; él trabaja con la asesora vinicultora Karen Culler. La familia construyó un sistema de bodega y una cava en Mount Veeder para los Vinos Rentería, el cual produce mil 100 cajas al año, en su mayoría Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, y 400 cajas de una segunda marca de Cabernet, Salva Tierra.

Lo que también tienen pendiente Óscar y Salvador es asistir a una discusión de mesa redonda el lunes 31 de marzo en el Consulado Mexicano en San Francisco para hablar sobre cómo los cultivadores mexicanos en el Valle Napa pueden enviar y vender sus vinos en México.

De esta idea primero se habló en febrero en una degustación especial para el presidente de México, Felipe Calderón, en el viñedo de la Familia Robledo en Sonoma.

"Estábamos entre ocho viticultores seleccionados para servir nuestro vino para el presidente Calderón", concluyó Óscar.