

Jorge Berg, un hombre que dejó la ciudad y su oficio para elaborar vinos en su bodega de Valle de Uco

14 febrero, 2024



Dejó la ciudad y un oficio detrás para cumplir un nuevo sueño. En una entrevista con Bichos del Campo contó cómo fue el proceso de realizar sus propios vinos.

Aunque Jorge Berg mantiene un vínculo con la localidad bonaerense de San Nicolás, donde reside parte de su familia, su deseo de conectarse con el campo fue más fuerte.

Después de muchos años trabajando como obrero en la industria del acero, decidió abandonar todo y mudarse con su esposa al Valle de Uco en Mendoza para embarcarse en una nueva actividad que ahora lo apasiona y le permite subsistir: la elaboración de vinos de calidad con su propia marca.

Esta aventura comenzó en 2003, tras la gran crisis que atravesó el país. Jorge retomó los antecedentes agrícolas de sus abuelos y, con un presupuesto ajustado, pudo adquirir solo 4 hectáreas de viñedos en zonas marginales del Valle de Uco. Fue al interactuar con un grupo de Cambio Rural de la zona y hablar con los expertos del INTA cuando se percató de su precipitación inicial. Pero es comprensible, estaba cumpliendo su sueño.

“Un técnico me dijo ‘Mirá Jorge, cuatro hectáreas de viña no sirven, es una unidad económica inviable’”, relató. A partir de esta realidad, Berg se tomó su tiempo pero redobló esfuerzos: diez años después, añadió a esas 4 hectáreas iniciales un pequeño viñedo de 1 hectárea adicional, mejor ubicado, justo frente al INTA, en la localidad de La Consulta.

Allí también avanzó con la construcción de su propia bodega, donde actualmente elabora Malbec y Merlot bajo la marca Del Yaucha. Ahora, las instalaciones le sobran para producir vinos para otros viticultores amigos.



-¿La idea siempre fue producir uvas y elaborar tu vino? ¿Cuándo empezaste a soñar con la bodega?

-No, primero fue producir uva e interiorizarse del todo en el proceso de producción y de venta; de cómo funcionaba el sistema en que el productor entrega la uva a la bodega sin precio de referencias, así como el cañero tucumano o como el yerbatero misionero. La vitivinicultura tiene bodegueros muy poderosos, muy ricos, y viñateros muy pobres, es así. Pero a partir de unas resoluciones del INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura) del 2002 y del 2010, en las que se permitió al productor de uva elaborar una cierta cantidad de vino, esa escala productiva de cuatro hectáreas, que al principio era inviable, empezó a transformarse en algo posible.

Sobre su propia experiencia como bodeguero, Jorge recordó: "Nosotros fuimos haciendo una escalita. En el 2011 hicimos 500 litros, después 1500, luego 3 mil, hasta 5 mil y 8 mil litros. Nos saltamos por accidente la etapa del 10 mil, porque tuvimos más uva de la que esperábamos y no pudimos vender. Entonces desde el 2018 estamos haciendo ya los 12 mil litros anuales (es el tope fijado por el INV para las bodegas artesanales).

-Y cuando decidiste hacer tus propios vinos, ¿tuviste que aprender todo desde el principio?

-Yo ya vine sabiendo algo. Antes recibía los vinos del Club del Vino, o el de Baco, para la comercialización. Me salté de la damajuana y empezamos a tener un paladar un poquito más refinado, buscando otras cosas en el vino. Vine conociendo la cultura del vino. Yo siempre digo a los que nos visitan que la civilización se debe al descubrimiento del vino. Cuando el hombre pudo hacer vino orgánicamente, digamos cuando pudo

organizar la producción de vino, empezó la civilización.

-Entonces a partir de 2011 te inscribiste como “bodeguero artesanal”, y esto te permite manejar tu propia materia prima y apuntar a nichos de mercado ¿Es la manera de romper con eso de que con 4 hectáreas no se puede sobrevivir del vino?



-Sí claro, es eso. Obviamente tenés que salir de la zona de confort, de hacer nada más que uva. Tenés que meter la nariz en lo que es la enología, en lo que es un proceso productivo. Tenés que tener un conocimiento o comprar un asesoramiento económico. Pero si se puede, con 4 hectáreas de viña en el Valle de Uco al menos se puede elaborar vino y poder vivir de eso. Obviamente tenés que tener la voluntad y tener un pequeño capital. Yo incito a los jóvenes que nos

visitan a que elaboren vino.

-He visto en esta zona tres o cuatro jóvenes productores que además de entregar uva a una bodega, empezaron a elaborar su propio vino...

-Claro. Estamos medio como formando un nuevo actor económico en la vitivinicultura. Nosotros somos un nuevo sector, estamos construyendo un nuevo sector, el viñatero de tres o cuatro hectáreas que puede vivir que si se mete en el lío de elaborar vino, las cosas cambia. Esto vinculado también al asociativismo, porque acá se necesita una cantidad de herramientas, de materiales, de asesoramiento técnico para compartir.

En este sentido, Berg contó: “Nosotros formamos parte de dos grupos de Cambio Rural de productores de uva y después de dos grupos de elaboradores de vino, y ya tenemos conformada una cooperativa de uqueños, un gentilicio medio trucho que se refiere a gente del Valle de Uco. Somos pequeños elaboradores de vino que nacimos así, como grupo de Cambio Rural. Hoy tenemos nuestra cooperativa y tenemos presencia en algunos sistemas de comercialización.

-Después de aprender a hacer uva, después de aprender a hacer vino... ¿Tenés que aprender a vender?



-Esto arranca en el viñedo y tenés que tener conocimiento enológico adentro de la bodega para desarrollar una marca, marketing, una imagen de venta. Hoy no es posible vender si no estás presente en las redes sociales. Entonces también ahí hay una oportunidad para las nuevas generaciones, que por ahí no les da para agarrar y meterse en la viña. Pueden cumplir un rol importante en el tema comercialización.

-¿Finalmente llegaron al objetivo soñado junto con tu esposa?

-No hay un llegar, me parece que hay un construir permanente, una búsqueda permanente. Logramos lo que es la parte cuantitativa y ya estamos haciendo 12.000 litros de vino. Pero tenemos algo que nos desvela y es hacer todos los años mejor el vino. Eso es como una utopía. Pero es la pila que te da energía y estamos en un lugar desde donde se pueden hacer grandes cosas.



Fuente: Bichos del Campo