



Error al crear la imagen



Analizando los suelos de la Viña de Martino en Isla de Maipo, Chile.



El suelo es muy importante, pero lo es más el clima. Si tomas la mejor hectárea de Latour o Margaux o las 0,7 hectáreas de la Romanée Conti y las pones en el valle del Maipo, nunca jamás vas a tener el mismo vino.



Una de las viñas que debió supervisar para el holding LVMH fue Cape Mentelle en Australia.



Con Christian Rojas, director técnico de Casa Madero, la bodega más antigua de América y la más reconocida de México.

tencial para producir vinos en la zona.

En 2019 lo llamaron del holding de productos de lujo Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) para hacerse cargo del puesto de Chief Wine Officer. El grupo no solo tiene casas de alta costura como Givenchy, perfumes como Guerlain o relojes como Hublot, sino que además un puñado de viñas repartidas por el mundo.

Laytte tenía a su cargo la supervisión de Cloudy Bay, la bodega más importante de Nueva Zelanda y Ao Yun, la más prestigiosa de China. También era responsable de Cape Mentelle en Australia, Numancia en la región de Toro en España, Newton Vineyards en el valle de Napa, Château Galoupet en la Provençe en Francia y Terrazas de Los Andes en Argentina.

El enólogo tenía a cargo los equi-

pos vitícolas y enológicos de todas las bodegas. Además era director general de tres de ellas — Numancia, Ao Yun y Cape Mentelle—, lo que significaba que también debía hacerse cargo del presupuesto, las inversiones y la representación de las viñas ante el público.

El chileno pasó a ser parte del comité ejecutivo comercial de LVMH, por lo que debía trabajar también con otras partes del conglomerado. Recuerda que le impactó el nivel de detalle con que trabaja la "nariz" —como se conocen los creadores de perfumes— de Guerlain, pues le tocó visitarlo en su laboratorio-taller.

En 2020 se retiró para iniciar su propia empresa consultora con sede en Burdeos.

—Pasar por LVMH fue una experiencia muy enriquecedora. Viajé mucho, con siete cosechas al año. Sal-

tando del hemisferio norte al hemisferio sur, con bodegas que tienen muchos desafíos en cuanto a calidad y cantidad. Trabajé con sauvignon blanc, pinot noir, tempranillo, cabernet sauvignon, chardonnay y pinot noir. Fue algo súper lindo— recuerda Laytte.

—¿Qué te llamó la atención sobre ese mundo de productos de lujo?

—Llevaba muchos años trabajando en la industria del lujo en un Grand Cru Classé, como Château Kirwan, que se vendía muy bien. Es algo que aprecio mucho no solo por ser chileno, sino porque muy pocos tienen acceso.

Cuando ves las mejores casas de moda, zapatos o perfumes, no se transa la calidad. El cliente que compra esos productos es una persona con mucho dinero. Pagan por la excelencia; si encuentran que hay un hilo que está mal cosido, una pelusa, no va a comprar nunca más.

—Existe la caricatura de que los franceses son duros en sus juicios. ¿Te toca verlo en el mundo del vino?

—Los entiendo perfectamente. La gente de Borgoña o Burdeos está degustando vinos de muy alta calidad todo el tiempo. Producen grandes vinos incluso en años difíciles.

También soy parte de ese grupo de personas. Estamos acostumbrados a estar degustando y tomando vinos de esa calidad. Cuando degustamos no importa de dónde sea, tenemos una visión crítica, que no es lo mismo que negativa, sino que es una crítica constructiva.

Tú lo oyes cuando degustamos. Se dice "esto sí, pero falta esto", "tiene una buena entrada, pero le falta volumen en boca" o "el tanino está ahí, se siente, pero está un poco rústico".

Decimos las partes positivas, pero también las que se puedan mejorar. Eso mucha gente lo toma mal porque piensa que su vino es el mejor del mundo.

En ese sentido, admiro mucho a la gente de Burdeos y de la Borgoña porque siempre está buscando la excelencia y eso requiere mucha auto-crítica. Eso es algo que en muchos lugares del mundo falta.

GRAN POTENCIAL DEL CABERNET SAUVIGNON

Christian Rojas es director técnico de Casa Madero, la bodega más importante de México y la más antigua de América, fundada en 1597. Hace tres años que Laytte comenzó a asesorarlos.

La empresa compró 5.000 hectáreas en Coahuila y la labor de Laytte es asesorar qué plantar, incluyendo cepas y portainjertos, para obtener la mejor calidad posible. Rojas le pidió que también participara en las degustaciones de los vinos para apoyar el giro a un estilo más moderno de la compañía.

"Todavía no se reconoce en Chile lo que logró Rodrigo Laytte. No solo fue el primer enólogo chileno en Burdeos, sino que luego dio el salto a Louis Vuitton", sostiene Rojas.

En Chile, junto con el trabajo en De Martino, donde hoy el apoyo principal está en la degustación, Laytte comenzó a trabajar con Sebastián Labbé, enólogo de Santa Rita y responsable de Casa Real de Exportación.

Al otro lado de la cordillera de los Andes asesora a Catena Zapata en las botellas Nicolás Catena Zapata y Estiba Reservada.

En el caso de las últimas dos bodegas, asesora en tándem con Eric Boissenot, encargado de las mezclas de los principales chateaux de Burdeos.

—Con Eric nos entendemos muy bien, tenemos la misma filosofía de producción y necesidad de calidad. Degustamos muy parecido, obviamente él es mucho mejor que yo. Conversamos bastante sobre cómo hacer mejores los vinos. Intento transmitir eso al equipo para que ten-

gamos una calidad mayor al momento de hacer las mezclas. Eric participa al final de ese proceso— dice Laytte.

—¿Tiene Chile el potencial para producir grandes vinos?

—En mi opinión, Chile tiene el mejor terroir del mundo. Tenemos una geografía de producción que es mucho mayor que hace 20 años. El sur es muy interesante. Tenemos muchísimos tipos de suelos, exposiciones y distintos climas.

—Actualmente hay una gran preocupación por el suelo en la producción del vino.

—El suelo es muy importante, pero lo es más el clima. Si tomas la mejor hectárea de Latour o Margaux o las 0,7 hectáreas de la Romanée Conti y las pones en el valle del Maipo, nunca jamás vas a tener el mismo vino.

—Más allá de la base que entregan los terruños, ¿las bodegas chilenas están preparadas para pelear en el negocio del vino de lujo?

—Chile en el extranjero no es conocido por una variedad "equis, i griega o zeta", sino por el cabernet sauvignon. Hay tres regiones que la producen a ese nivel: Burdeos, Napa y Maipo. Es una variedad que en todos los mercados, todas las culturas, es reconocida y gusta. Tenemos la suerte de hacer buen cabernet sauvignon. Esa es nuestra variedad y a excepción de algunas bodegas, estamos perdiendo el tiempo en no hacer cabernet sauvignon de ultra alta gama.

—¿Está la capacidad humana para hacer esas botellas?

—Existe la capacidad técnica. Tenemos la gran suerte de que en Chile los enólogos son agrónomos y en otros países no es así. Lo que falta para esta clase de vino es la integración de las viñas con la bodega. Se necesita un ingeniero agrónomo enólogo o director técnico que englobe todo.

Aquí en Chile existe. Tienes a Enrique Tirado en Don Melchor, en el que él engloba todo. No hay otra forma de hacerlo. No se pueden separar las cosas.

Con los terroirs que puedes encontrar en Chile, el único límite es el cielo. El pinot noir está un poco al debe. Hay cosas interesantes, pero imagínate si encontramos una parte para un súper buen pinot noir, la gente lo va a comprar.

Chile tiene un futuro impresionante.