

**ADRIANA DE LA MOTA:  
PASIÓN, VINO Y DESTINO**

**ADRIANA DE LA MOTA:  
PASSION, WINE AND DESTINY**

BELÉN VILLANUEVA DE LA MOTA  
MENDOZA

**Sumario:**

- 1.Introducción
- 2.He aquí su historia

**Resumen:** La historia de la vitivinicultura mendocina cuenta en Adriana de la Mota a una de sus pioneras más destacadas. Su biografía habla de pasión y determinación para instalarse en un ámbito que privilegia a los varones.

**Palabras clave:** Mujeres pioneras- Vitivinicultura- Argentina, Mendoza- Adriana de la Mota- Biografía.

**Abstract:** The history of viti-viniculture in Mendoza places Adriana de la Motta as a distinguished pioneer. Her biography speaks of passion and determination to set her place in a male priviledged space.

**Key words:** Women pioneers- Viti-viniculture- Argentina, Mendoza- Adriana de la Motta- Biography.

**1. INTRODUCCIÓN**

Como decían muchos filósofos, desde la infancia, cada persona es un ser en potencia, siendo éste el poder o posibilidad de llegar a realizarnos para lo que fuimos destinados. Ellos so-

lían comparar a la persona con una semilla *la cual tenía posibilidades de llegar a ser planta* si y sólo si lograba sobreponerse a múltiples adversidades y superaciones de distintas índole, para llegar a su máximo esplendor, *transformándose en fruto*.

He aquí los frutos de una mujer transgresora en cuanto a ideas y apasionada por los desafíos, que la llevaron por un camino y una historia que, hasta el momento, estaba escrita sólo para hombres, y ella fue una de las pocas mujeres que se animaron a transitar. Antes de pasar a contar su vida, me gustaría hacer una breve reseña de lo que fue el contexto histórico de la vitivinicultura en Mendoza y el rol de la mujer en tan importante industria, porque aunque se avanzó mucho en muy poco tiempo, siempre fue una labor preponderantemente masculina.

En el libro *La mujer y el vino* de Pablo Lacoste, su autor describe que desde la época colonial se suponía que plantar, cavar, y vendimiar eran trabajo exclusivamente de hombres. Asimismo lo eran, también elaborar y comerciar. Cuenta además que la mujer era considerada una imbécil, en el sentido etimológico del latín *imbecilitas*, que significa: debilidad de cuerpo, alma y carácter. El padre de una mujer, en vez de potenciar a su hija a través de la educación, le entregaba una dote para ingresar al matrimonio, como mecanismo para fortalecer sus propias redes comerciales y capital social.

Al contraer matrimonio, la mujer perdía su capacidad legal para cualquier actividad comercial. Entonces ¿qué relación tuvo la industria vitivinícola y la mujer hispana? Las viñas formaron un espacio donde la mujer se abrió camino a fuerza de trabajo y decisión. A la sombra fresca de parrales de moscatel y uva negra, junto a barricas de vinos, entre lagares y bodegas, la mujer se sintió motivada a derribar barreras, crear espacios de libertad y autorrealización y a decidir por sí misma. Si bien el tiempo pasó, y ya poco se ve de la arquitectura comercial de la vieja industria vitivinícola, Mendoza conservó en este ámbito las viejas costumbres y tradiciones de antaño, siendo aun hoy,

una difícil tarea la de *permitir* la participación y aceptación de mujeres en este rubro.

Bajo este concepto se enmarca la historia de Adriana de la Mota, una mujer- mi madre - que como esas mujeres de antaño, decidió transgredir las normas, buscar su propio espacio y adentrarse en el mundo vitivinícola, con los costos que ello requiere. Si bien buscó volcar su pasión en otros ámbitos de la ciencia, el mundo del vino y sus secretos la atraparon para siempre. Quizás tuvo que ver la gran influencia de su padre o por ser una incansable buscadora de desafíos o quizás simplemente era su destino.

## **2. HE AQUÍ SU HISTORIA**

Adriana Ruth de la Mota nació un 11 de marzo de 1958. Sus padres Raúl de la Mota y Berta Rapaport, sanjuaninos, habían llegado a Mendoza, luego del terremoto en aquella ciudad en enero de 1944. Raúl fue un joven inquieto que en sus años mozos, ya había incursionado en varias actividades como la literatura y la política. Finalmente decidió dedicarse a la enología gracias a un gran profesor venido de Italia, el Dr. Bidone, que lo persuadió de avocarse a esta noble tarea con el fin de labrarse un futuro. Así fue como llegó a Mendoza, y de la mano de este gran maestro, que vivía ya en esta amable ciudad, comenzó los primeros pasos de la vinificación. Cuando se hizo de algunos ahorros, se casó y se estableció definitivamente en Mendoza. Trabajó en varias vinificaciones, hasta que un día, se encontró con Isaac Flichman, que poseía una bodega en la zona de Barrancas, Maipú. Además de ser enólogo, Raúl fue un incansable estudioso de esta ciencia. Tanto es así que en hace unos años, fue galardonado con el Premio *El Enólogo del Siglo*, otorgado por la Asociación Mundial de los Periodistas del Vino.

Así, Adriana llegó al mundo en aquella antigua Bodega

Flichman, ubicada en Maipú, Mendoza, y vivió allí hasta los cuatro años. Cuando se le pregunta a ella qué recuerda de aquel lugar, se refiere a su primer hogar como un lugar muy amplio dentro de la Bodega, con grandes galerías y muebles antiguos. El establecimiento también contaba con caballerizas, una huerta, frutales, una finca, y altísimas cubas de roble donde se elaboraban los más exquisitos vinos, los cuales inundaban el lugar con esos aromas tan característicos que dejaron una profunda huella en su memoria.

Las antiguas casas de bodega, donde vivía el enólogo, compartían el predio con la casa del contratista. Eran casas amplias, al estilo mendocino, en donde la sucesión de habitaciones daba a amplias galerías cubiertas de plantas. Aquí la gente se sentaba a contemplar todas las actividades de la bodega. Nada, ni nadie era ajeno a la vendimia y vinificación. Todo giraba en torno a estas actividades. Así es que cuando un bebé comenzaba a gatear, hasta sus primeros pasos golpeteaban sobre uva. Como no se usaba chupete, estos eran suplantados por dedos sucios pegoteados de mosto.

Su padre la recuerda como una pequeña amante de la naturaleza y la libertad, quien no dudaba en corretear a lo largo de la viña o bañarse en los tanques con Gladys, su amiga de la infancia e hija de un contratista de la zona. Con Gladys, los días comenzaban y terminaban jugando en la bodega. Si bien estaba prohibido acercarse a la zona en donde entraban los camiones, todo el resto era su mundo. Los animales y la uva lo eran todo.

Tras cuatro años, Raúl se convirtió en enólogo de la afamada Bodega Arizu de Godoy Cruz, Mendoza; aunque siguió asesorando a la bodega Flichman, una vez por semana. Un año más tarde, es trasladado con lo cual se mudan a la ciudad. Adriana se apega mucho a su padre y continúan visitando el lugar durante los siguientes diez años. *Recuerdo que esperaba los sábados con ansiedad –dice Adriana-. Para mí era toda una aventura trasladarnos con Papá en el Renault Dofin, hacer varias horas*

*de viaje, para llegar y poder recorrer la finca a caballo, o subirme a las piletas.*

En la ciudad se mudan a la Bodega Arizu. Allí transcurre gran parte de la infancia de la niña, hasta los 15 años. El establecimiento Arizu, modernamente equipado para la época, también contaba con amplios espacios para la elaboración, casas con amplias galerías para sus empleados, caballerizas destinadas a la crianza de caballos de carreras, talleres, ferrocarril y hasta la posesión de un helicóptero para recorrer los viñedos de Villa Atuel.

Esta etapa no hizo más que reforzar el amor por la libertad, la creatividad y la pasión por lo que se hace. Esta bodega abarcaba cuatro manzanas y terminaba en el ferrocarril. Como todas las bodegas de esa época basaban la producción en el gran consumo *per capita* de vino en el mercado interno. Aquí, los recuerdos de Adriana sobre Arizu, se mezclan con las vivencias más nítidas de la vida diaria. Ella cuenta: *no sólo jugábamos dentro de la bodega, sino que era nuestra vida. Los viernes a la noche, cruzábamos la calle, desde Belgrano a San Martín, por el túnel subterráneo, que pasa por debajo de la calle Belgrano, y salíamos a la sala de los toneles a escuchar los conciertos de música clásica que impartía la Filarmónica de Mendoza.*

A los quince años se mudan nuevamente, esta vez a la Quinta sección. La niña se transforma en adolescente y finaliza sus estudios secundarios. Por insistencia de su padre, a los 19 años comienza a estudiar Agronomía en la Facultad de Ciencias Agrarias dependiente de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza. A terminar primer año, Adriana decide cambiarse a la carrera de Ciencias Biológicas oponiéndose a su padre, lo cual trae constantes roces entre ellos.

A los 23 años, finalizando tercer año de Biología, Adriana contrae matrimonio con Martín Villanueva, que también era estudiante de esa carrera. Pese a un noviazgo muy corto, él sería su

compañero inseparable y constante apoyo durante los años venideros. Nacen luego dos hijas, Belén y Rocío. Luego de consolidar el matrimonio, deciden mudarse a Bariloche, Río Negro, donde retoman la carrera, pero esta vez orientada hacia la limnología y acuicultura. Allí nace la vocación social de Adriana. No sé si sería correcto decir nace, pues yo creo que es algo que ella siempre llevó consigo, quizás lo más correcto sería decir que se desarrolló su faceta social.

Aún cursando esta carrera, consigue trabajo de maestra de fronteras, entiéndase por esto una escuela en las afueras de Bariloche, en una zona marginal. Allí comienza a desplegar su pasión por la enseñanza, la cual años más tarde trasladaría a los Cursos de degustación. Si preguntamos por qué había elegido enseñar como profesión, ella responde: *El mundo del vino, al ser un mundo vasto, fascinante y coherente, nos ha permitido aplicar una serie de técnicas, plasmadas a través de juegos. Nuestro conocimiento científico y docente nos ha permitido llevar la ciencia al mundo sencillo. De ahí nuestro desafío de enseñar a niños pequeños, las técnicas de degustación.*

A los 25 años, luego de terminar sus estudios, regresa con su familia a Mendoza. Allí recibe una oferta para trabajar en Bodega y Cavas de Weinert, siendo en aquella época una industria prestigiosa y en donde trabajaba su padre, desde hacía unos años. Allí logra reunir durante trece años ciencia y arte. Tras plasmar sus conocimientos biológicos adquiridos durante años en exhaustivos análisis microbiológicos, logra alcanzar altos niveles de calidad y, a la vez, junto a su padre tiene la libertad de crear distintos productos que maravillan y empalagan los sentidos. Tal como ocurre con la pintura y otras artes, la vinificación no tiene receta y ella logra plasmar su esencia y su sello distintivo en cada vino terminado. Sin embargo no todo fue fácil. Su padre venía de una escuela netamente tradicionalista y tenía la visión de antaño, siendo la industria vitivinícola algo referidos a los hombres. Trece años le llevó la aceptación y

el reconocimiento del talento de su hija.

En 1996, Adriana decide independizarse. Las ansias de libertad eran demasiado fuertes. Como todo aquel que quiere abrirse camino solo y transgredir algunas reglas, las cosas fueron difíciles. Si bien su padre era ampliamente reconocido, a la gente de la industria le costaba aceptar que una mujer se dedicara a la elaboración. Lógicamente los celos profesionales de algunos enólogos siempre estuvieron presentes, lo que hacía para Adriana el desafío más interesante aún. En principio, no la dejaban asistir a los cursos y capacitaciones, ya que éstos eran *solo para enólogos*.

Buscadora incansable, se arriesga a elaborar completamente sola por primera vez en 1997, para la familia Robello. Cuando ella cuenta esa primera experiencia dice lo siguiente: *yo no sabía nada del manejo operativo, ya que en Weinert siempre había personas encargadas para ello. No tenía idea cómo se operaba una bomba o lo que era desarmar un filtro*. No estaba ni cerca de imaginar que años más tarde ese vino, el primero, ganaría una Medalla de Oro y 95 puntos en un Certamen ampliamente reconocido.

En 1998, rinde para entrar a Kendall Jackson y queda seleccionada entre 100 postulantes. Al contrario de nuestra formación, los americanos preferían las mujeres sosteniendo que ellas son más prolijas y detallistas. Si bien allí, a nivel vitivinícola, no logró expresar su creatividad en los distintos productos ya que ésta era una gran multinacional y seguía un estricto protocolo, logró adquirir una amplia capacitación en cuanto a maquinaria y tecnología de esta industria.

Junto con Pablo Robello decidió editar el libro *El vino: Guía breve para el paladar exigente*. Esta obra había sido bosquejada años antes como una guía para enófilos, solicitada por una cadena de vinotecas de Buenos Aires, con el fin de colaborar con los conocimientos sobre el vino para sus clientes más

distinguidos. En sus inicios, la guía se editó en español y, con el tiempo, fue traducida por personal de la Embajada Británica. Ampliado y corregido, el libro *El vino, guía breve para el paladar exigente*, fue concebido bilingüe, ya que estaba destinado a los amantes del vino y, sobre todo, a aquellos que recorrían nuestro país conociendo vinos y bodegas.

A partir del 2000 decide continuar su camino en libertad pero también en soledad.

También en ese año, edita su primera revista que se llamó *Descubriendo el Vino*. Ésta tenía como fin acompañar en el conocimiento del vino a todos aquellos que poseían inquietudes sobre el tema y, sobre todo, a los que asistían a los cursos de Análisis Sensorial de vinos. Además tenía la particularidad de tener numerosos artículos de diferente orientación, destinados a los consumidores de vinos. Como tenía financiamiento propio, gozaba de la libertad de contenido, no muy frecuente en las demás publicaciones sobre este tema. El objetivo de la publicación, que luego fue el mismo objetivo del sitio de Internet, era colaborar en el conocimiento del vino y que el consumidor contase con armas para escoger y ser libre en su compra, y no un mero esclavo de las marcas con más marketing. Esta revista sólo constó de dos números de gran éxito. El segundo fue robado de la imprenta por la persona que vendía la publicidad de la revista.

En 1999, crea junto a su esposo, un mega sitio en Internet: *Vides y vinos. com*, siendo uno de los primeros portales referido exclusivamente al mundo vitivinícola. El mismo contiene mucha información basada en bibliografía francesa, con técnicas y conceptos innovadores. *Lo importante es que lo hice pensando en el consumidor; yo veía que la mayoría de publicaciones o sitios estaban diseñados para un público que ya sabía algo de vinos. Mis experiencias en bodega hicieron darme cuenta que la elección de un vino, generalmente se basa en el marketing o la moda para diseñar un producto, y el vendedor sólo te*



*muestra lo mejor de él. Yo quería darles herramientas simples, sencillas para que la gente supiera elegir por sí misma, y no en base a modas, precios o renombre. Ese fue el objetivo de dicho emprendimiento, el cual se mantiene hasta hoy.*

En el año 2004 es reconocida por sus colegas de Sur, asesorando a distintas Bodegas de la zona como Bodega Humberto Canale de Rio Negro y Bodega del Fin del Mundo, en Neuquén.

En el mismo año, participa también en la selección de vinos para exportación en una empresa alemana y al hablar de esta experiencia dice: *Lo que más me acuerdo de ellos era la forma prolija y honesta de trabajar. Cada primero de mes, tenía depositado en una cuenta el dinero para todos los tipos de gasto que pudieras llegar a tener: combustible, comida, pasajes... y que siempre pagaban a término. No dejaban nada librado al azar. Eran extremadamente formales, lo cual les daba mucha credibilidad en cuanto a los negocios. Aprendí mucho de ellos.*

Sin embargo sus ansias de compartir sus experiencias y su saber nunca la abandonaron, razón por la cual en 2005 comienza con el dictado de Cursos de Degustación y Análisis Señorial, actividad que desarrolla hasta la actualidad. Estos cursos y capacitaciones se desarrollan a partir de su profundo interés por los estudios filosóficos y su amor por enseñar. Su encuentro con grandes profesores de esta asignatura la llevaron a pensar en el origen del filosofar, el encuentro del hombre con el mundo a través de los sentidos y de allí, paso a paso, hasta llegar el mundo del conocimiento filosófico. Aplicando este camino que el hombre transita para conocer lo que lo rodea, indaga en el estudio del mundo sensorial y ella afirma: *Lo fascinante del mundo sensorial es que está abierto a todo y a todos. Todos los hombres estamos inmersos en él; el desafío es cómo utilizar este equipamiento natural como arma para descubrir el mundo que nos rodea y trascender a él. El que ahonda en el mundo sensorial, no puede dejar de maravillarse de lo grandioso que lo rodea, pero viajando más allá, descubre la naturaleza, la*

*asociación de los organismos por lograr su propio equilibrio y también con el resto de los seres vivos.*

En el 2005 también asume la titularidad de las Cátedras de Enología 1 y 2, Microbiología y Análisis Sensorial 1 y 2, de la Tecnicatura y Licenciatura en Enología de la Universidad Tecnológica Nacional de Mendoza. A pesar de que en un principio hubo ciertas dudas y recelos, siendo que tradicionalmente las mismas eran tomadas por enólogos, su entrega y energía hacia los alumnos fue tal, que rápidamente ganó la aceptación de todos. Ha sido una constante en su vida la necesidad de enseñar y nos refiere que: *El hecho de interactuar con chicos es una experiencia de lo más vasta y rica... Es un constante fluir de experiencias, de hecho, muchas veces aprendo cosas que no podría haber imaginado. También ayudó el tener hijas jóvenes, adolescentes, porque de alguna manera yo estaba en contacto con sus códigos, lo cual permitía un acercamiento mucho más rápido y dinámico.*

En la actualidad, entre tantas otras tareas, Adriana se dedica al asesoramiento y a la elaboración de vinos finos de alta gama para particulares, transmitiendo su pasión y amor por esta bebida y fascinando hasta los paladares más exigentes. Además, prepara la edición de su segundo libro sobre Análisis Sensorial. *La particularidad de este libro -nos relata-, es lo que cualquier persona, frente a una copa de vino, se puede preguntar: ¿por qué de este color, este aroma o este gusto? El libro tendrá, entonces, la misión de responder de forma fácil, sencilla y accesible a todos los cuestionamientos sobre colores, aromas y sabores. Está pensado con dibujos frente a cada párrafo, ya que la experiencia nos ha enseñado, que este tipo de literatura didáctica, debe reforzarse con la imagen. Por ejemplo, en un vino blanco aparece un aroma a banana y el consumidor se pregunta por qué; paso a paso irá conociendo el por qué este aroma, cuándo se originó, por qué apareció y cuál fue el desafío del agrónomo y enólogo para que él lo encontrara en el*

*copa*. Esta obra, junto con la otra, que está en preparación sobre la *Historia del Vino en Cuyo*, tiene como misión, por un lado, plasmar en papel la historia del vino y, por otro, descubrir toda esa historia en la copa.

En el año 2008, se fraccionó por primera vez el vino elaborado en familia. Se llamó *Sucellus* en honor al dios galo celta creador del tonel ya que los vinos elaborados se criaron en madera de roble. Hoy, mi abuelo Raúl, quien recibió el Premio al Enólogo del siglo, reunido frente a la mesa de su hogar, vertió sus lágrimas al degustarlo. Dijo: *Hija, cumpliste tu promesa, hacer el mejor vino. ¡Gracias!*

Muchas lágrimas regaron este camino pues, como toda persona que se mueve, vive, crea y transmite una gran pasión, es un camino sufriente, con mucha lucha y que demanda gran entrega de la persona... hasta lo más íntimo de su ser. Creo que es esto lo que queda plasmado en cada uno de los vinos de Adriana de la Mota, una mujer pionera y luchadora, vinos que reflejan el ardiente abrazo del sol día a día hacia los frutos, el sudor y el trabajo de los cosechadores, al igual que la entrega y la esencia de su creadora.