

# “El desafío es que la gente elija al vino”

Sejanovich y Mausbach son Manos Negras, uno proyecto vitivinícola que vale la pena conocer.

Compartir la nota [—](#) [—](#)

## Alejandro Iglesias

Manos Negras nació para generar una revolución en la industria vítica local. Su nombre es un homenaje a quienes se ensucian las manos para lograr un buen vino ya que según sus creadores no existe otra manera. Ellos son Alejandro “Colo” Sejanovich y Jeff Mausbach. El primero mendocino e ingeniero agrónomo, el segundo estadounidense, trotamundos y manager comercial.

Se conocieron cuando trabajaban en Catena Zapata. Mientras uno se encargaba de los viñedos el otro viajaba por el mundo para vender los vinos. Un día decidieron apostar por el proyecto propio y hacer vinos que marquen una diferencia. Fundamentalistas del terroir, elaboran vinos en Mendoza, Salta, Neuquén y Chile y en cada botella dejan su marca.

En un reciente viaje a Mendoza recorrimos fincas con ellos, probamos sus vinos y conocimos su filosofía de trabajo. Una charla sin desperdicios con dos protagonistas de la escena vitivinícola actual.

### ¿Qué fue lo más absurdo que les sucedió desde que iniciaron el proyecto?

J.M.: La compra de nuestra primera finca. Arrancamos el proyecto con nuestros ahorros y teníamos que cuidar mucho cada peso que invertíamos. Un día el Colo me avisa que había comprado un finca en Altamira. La operación involucraba casi el total de nuestro capital. Cuando fui a conocer la finca casi me muero. Era un desastre. No la habían cuidado por años y el 30% de las plantas estaban muertas. El resto apenas parecían vivas. Lo miré al Colo y me dijo, “en cinco años vas a ver”. Lo quería matar.

A.S.: Pensé que me mataba pero logré explicarle que era un viñedo único, con mucha historia y potencial. Ni bien comenzamos a tratarlo con cariño el viñedo nos dio buenos resultados. La finca tiene 75 años y esta en Altamira, un terroir al que apostamos y hoy es de los más importantes del Valle de Uco. La inversión valió la pena y los vinos lo demuestran.

### **¿Cómo logra que los vinos lo demuestran?**

A.S.: Intervenimos sobre el vino lo mínimo posible, el mayor trabajo es en el viñedo. Nosotros nos consideramos productores de uva antes que elaboradores de vinos. Nuestro trabajo es planta por planta.

### **Altamira es uno de los terruños con mejor reputación en la actualidad, ¿por qué?**

J.M.: Por su complejidad. Es al Malbec lo que Chablis al Chardonnay. La heterogeneidad de los suelos, la presencia de calcáreo y el clima de montaña permiten elaborar vinos elegantes y austeros con mucha frescura.

### **¿Cuánto importa la diversidad de suelos?**

A.S.: Para nosotros mucho. Una vez que identificamos los suelos dividimos el viñedos en sectores y cada uno es vinificado por separado. Esto nos da muchos componentes. Pero además realizamos más de una cosecha por sector. Es exponencial. Las opciones finales son infinitas e intentamos probar todas antes de definir los cortes de cada vino. Es un trabajo complejo pero la calidad que buscamos lo exige.

### **¿Esta complejidad se da solo en Altamira?**

J.M.: Seguro que no pero Altamira, al igual que Gualtallary, son las dos microrregiones más estudiadas y podemos demostrar esta complejidad con los vinos. A mi me gusta decir que estas zonas son los dos primeros Grand Cru (máxima categorización para un viñedo en Borgoña) de Mendoza por la calidad y carácter de sus vinos.

### **Este trabajo hace que el mundo del vino parezca cada día más complicado. ¿No hay riesgo de confundir o marear al consumidor?**

A.S.: Hay que saber comunicar estas cosas. En principio, la “cocina” del vino es algo que nos importa a nosotros para mejorar los vinos de todos los segmentos. Pero el consumidor actual es curioso si se lo compara con el de otros tiempos y a nosotros nos gusta explicarle y enseñarle. Pero no debemos exigirle que entienda sino ayudarlo a que disfrute. Cuanto más complicamos el mensaje el consumidor se escapa a bebidas que le hacen la vida más simple. Nuestro desafío antes que interpretar suelos y terruños es lograr que el consumidor se sienta cómodo y elija el vino como lo hacia hace treinta años. Si el camino es continuar investigando para mejorar lo que embotellamos y que el consumo repunte entonces todo tiene sentido.



Bonvivir

Sin categoría

---

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN  
septiembre 24, 2015

[Nota anterior](#)

[Nota siguiente](#)

[VER MÁS BENEFICIOS](#)
[QUIERO SER PARTE DEL CLUB](#)

## CATEGORÍAS SÉ PARTE DEL CLUB ¿QUÉ ES CLUB BONVIVIR?

Beneficios	FAQ'S	Quienes somos
Bodegas	Notas	Tienda
Eventos	Maridajes	Términos y Condiciones
Selecciones anteriores	Contacto	

## ÚLTIMOS ARTÍCULOS

NOTA

[Somos los maestros del Malbec](#)

EVENTOS

[La Noche de los Quesos](#)

MARIDAJE

[Lomo envuelto en panceta](#)

## ETIQUETAS

[ALTA GAMA](#)
[ANCELOTTA](#)
[AVES](#)
[BLEND](#)
[BODEGA](#)
[BONARDA](#)
[BURBUJAS](#)
[CABERNET FRANC](#)

[CABERNET SAUVIGNON](#)
[CARMENERE](#)
[CARNE ROJA](#)
[CATA A CIEGAS](#)
[CATÁLOGO REGALOS](#)

[CERDO](#)
[CHAMPAGNE](#)
[CHARDONNAY](#)
[ESPUMANTE](#)
[ESPUMANTES](#)
[FIESTAS](#)
[MALBEC](#)

[MARIDAJE](#)
[MARISCOS](#)
[MERLOT](#)
[NOTAS](#)
[PESCADOS](#)
[PETIT VERDOT](#)
[PINOT GRIGIO](#)

[PINOT NOIR](#)
[POSTRES](#)
[REGALOS](#)
[REGALOS CORPORATIVOS](#)
[ROSÉ](#)
[SANGIOVESE](#)
[SAN JUAN](#)

[SAUVIGNON BLANC](#)
[SYRAH](#)
[TANNAT](#)
[TEMPRANILLO](#)
[TIENDA BONVIVIR](#)
[TORRONTÉS](#)

[VEGETARIANO](#)
[VINO ARGENTINO](#)
[VINO BLANCO](#)
[VINO DE VERANO](#)
[VINO TINTO](#)

## TWITTER

**BonVivir** @bonvivor

[#DíaDeLaVitivinicultura](#) Conocé los puestos claves en viñedos y bodegas que se merecen un brindis en su día

👉 <https://goo.gl/35MQE7> 🍷



## FACEBOOK



BonVivir

55.921 Me gusta

Me gusta esta página

Registrarte

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.



## NEWSLETTER

COPYRIGHT 2016 COVEDISA S.A. | Todos los derechos reservados | Términos y Condiciones | Beber con moderación. - Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años - Ley nacional de lucha contra el alcoholismo Nro. 24.788. - Dirección General de Defensa y Protección al Consumidor - Consultas y/o denuncias: [Ingrese aquí.](#)

