



PEDRO AZNAR, OTRO QUE HARÁ SU PROPIO VINO EN NUESTRA PROVINCIA

El ex Seru Giran afina su proyecto con el enólogo Marcelo Pelleritti en Tunuyán. Estuvo en la pre-apertura del restaurante Siete Fuegos, de Francis Mallmann, con la guitarra de Marcelo Pelleritti acompañando.

PEDRO AZNAR EN LA PREINAUGURACIÓN DEL RESTAURANTE SIETE FUEGOS.

El arte y el vino se llevan bien, qué duda cabe. Y si pruebas faltan, basta ver no ya todos los artistas que le han cantado (o escrito, o pintado) al vino, sino todos aquellos que se han decidido volcar a la producción de vino como una manera más de expresarse. Y Mendoza no es ajena a ello. A los proyectos de músicos como Gustavo Santaolalla, Chayanne, un actor como Robert De Niro o de mediáticos como Marcelo Tinelli y Jorge Rial, ahora hay que sumar al talentoso Pedro Aznar.

El ex Seru Giran, quien a fines del año pasado presentó su último disco solista (Ahora) en la provincia, anunció ayer que también producirá vino en nuestras tierras.

El anuncio lo hizo en la preinauguración del restorán Siete Fuegos, de Francis Mallman, que está ubicado en el predio de The Vines, el emprendimiento de parcelas de Tunuyán en el que distintos enólogos desarrollan vinos de alta gama.

Así fue que, consultados por la prensa local, Aznar y quien será su enólogo, el mendocino Marcelo Pelleritti, contaron de qué se trata este vino del autor de Fotos de Tokio.

—¿Por qué vas a apostar al vino de Mendoza?

—Pedro Aznar: Y, porque es la principal zona vitivinícola del país. Mendoza es uno de los terruños más importantes del mundo a nivel de vitivinicultura y me fascina el vino mendocino.

—¿Hace mucho que pensabas diversificar tus intereses, ir más allá de la música y pensar en un proyecto así?

—PA: Era un sueño de hace muchos años. El vino me parece la bebida más noble, e involucrarme en el mundo del vino siempre era una idea a futuro. Y bueno, el futuro ya llegó.

—¿El vino es una de tus inspiraciones?

—PA: No lo uso como inspiración. Generalmente, cuando me pongo a componer, no estoy bajo la influencia del vino. Pero sí es una gran inspiración para otras cosas: una charla con amigos, aflojar y soltar las ideas para que fluyan... El vino es poesía líquida.

–¿Cómo será el vino?

–Marcelo Peleritti: Estamos empezando con la idea. El proyecto es muy pequeño: esta villa de los enólogos, que es The Vine, nos ha permitido soñar con esto. Hace años que venimos charlando. Y cuando Pedro vino a fines de 2012, visitó Montevideo, y le propuse componer su vino. Él mostró un interés muy grande en el vino. Y este proyecto lo comparto con Pedro. Esta es una villa para enólogos, en la que cada uno tiene dos o tres hectáreas. Cada uno va a tener su microemprendimiento para su vino de altísima calidad y venderlo acá, sobre todo para turistas. Hoy en día el vino argentino quiere ser el mejor vino del mundo. A todos nos tiene que ir bien para eso.

–¿Tiene nombre el vino?

–MP: Todavía no, pero Pedro Aznar va a tener su propio vino.

–¿Te interesó trabajar con Pedro porque también vos sos músico?

–MP: No soy músico, soy aficionado. Toco la guitarra. Pero viene por ahí. En mi casa no hay minuto sin música.

–PA: Y en mi casa no existe un minuto sin vino (risas).

–MP: Lo bueno de esta unión es crear algo más allá de una botella de vino. Esa botella acarrea mucho más, y qué mejor que transmitirlo con nuestra unión: con vino y con música. Yo he sido fanático de Pedro Aznar y de Seru Girán en toda mi vida. Estoy tocando el cielo con las manos. Más inspiración que esta no puedo tener para hacer un vino.

–¿Ya hay algún vino producido?

–Ya hay un corte hecho de Pedro, con 300 botellas, que él va a encarar. Y luego seguirá el proyecto que estamos empezando ahora en esta villa. La cosecha no será con propios viñedos todavía, pero vamos a obtener el vino con viñas de The Vines. –PA: Pero siempre con uvas de acá.

–MP: Eso sí, sólo va a ser un proyecto de botellas de alta gama. 3.000 o 4.000 dólares cada botella.