

## EL PARAÍSO DEL VINO

Michael Evans y Pablo Giménez Riili crearon The Vines of Mendoza, un lujoso alojamiento en el corazón de un viñedo.

### FORBES LIFE

#### TURISMO

## El Paraíso del Vino

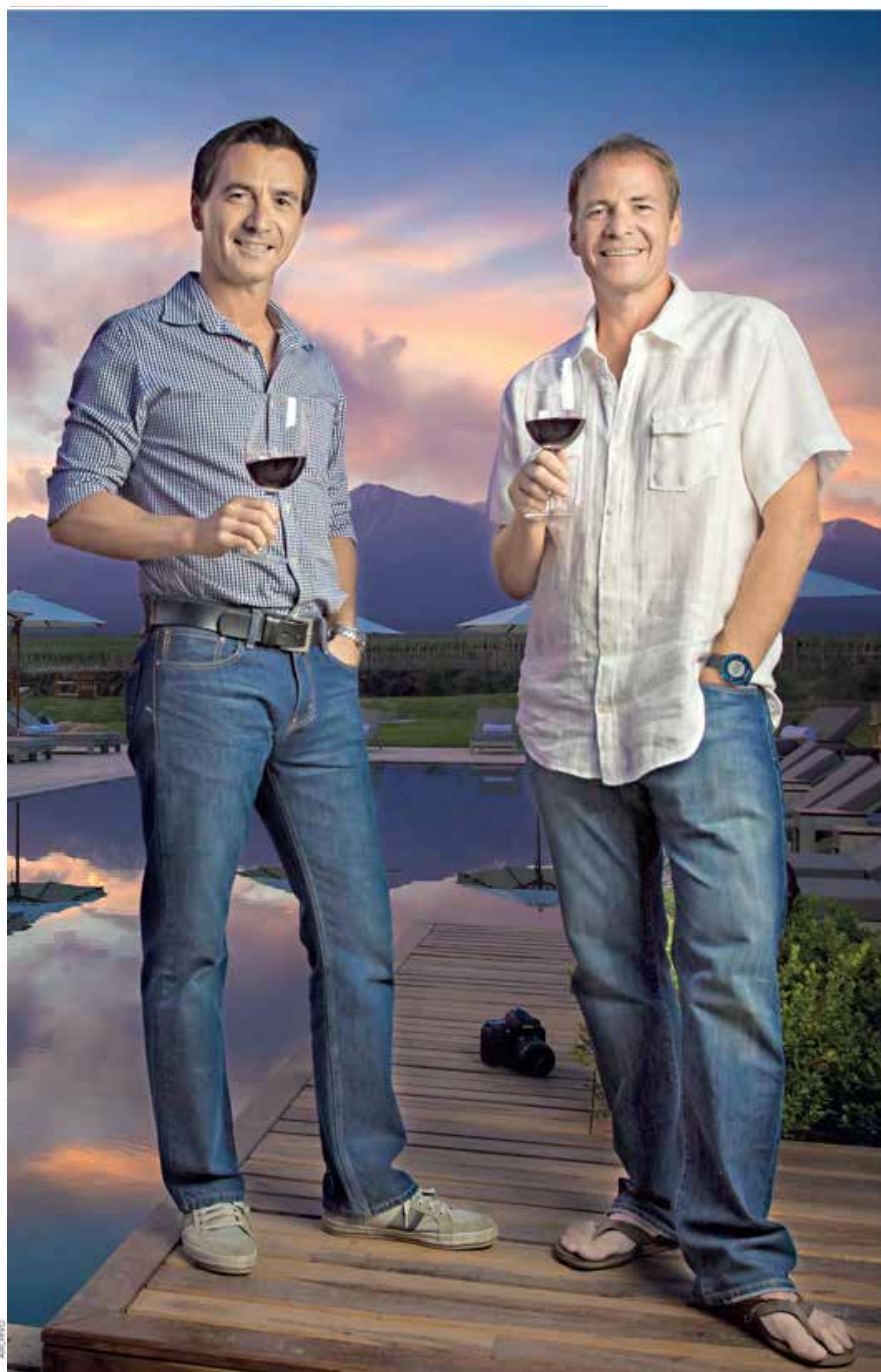
Michael Evans y Pablo Giménez Riili crearon The Vines of Mendoza, un lujoso alojamiento en el corazón de un viñedo.

POR JULIETA TARRÉS

**S**e conocieron en 2004 y enseguida comenzaron a desarrollar uno de los proyectos más exclusivos e innovadores del departamento de Tunuyán, Valle de Uco, la región mendocina situada a los pies de la Cordillera de los Andes. Pablo Giménez Riili (41), presidente de The Vines of Mendoza, trabajaba entonces en la bodega familiar que lleva su apellido cuando recibió la visita, casi inesperada, de su actual socio, Michael Evans (48), hoy CEO de la compañía.

En aquel momento, el estadounidense había llegado a la Argentina de vacaciones por segunda vez y quería sumergirse en el universo de la bebida milenaria que lo apasiona desde joven. Y por recomendación de una enóloga porteña, Evans voló a Mendoza para encontrarse con este abogado de profesión con alma de bodeguero. "Pensé que íbamos a tener una reunión de una o dos horas como máximo, como suele ocurrir en Estados Unidos. Pero compartimos dos días enteros. Aprovechamos para iniciar el *brainstorming* que terminó en esto", dice Evans, que, sin dudarlo, dejó su carrera política (trabajó en las campañas presidenciales de los demócratas Bill Clinton, Al Gore y John Kerry) y empresaria en Washington, D.C. y California, respectivamente, para radicarse en el país hace nueve años.

Según Giménez Riili, su conocimiento de la cultura estadounidense, que absorbió durante los cinco años de estudios intermitentes en Estados Unidos, contribuyó a que Evans se sintiera cómodo, "como en casa". "Viajé más de 20 veces en cinco años y eso me ayudó a entender cómo piensan e invierten los norteamericanos", explica el empresario, que en 2004 dejó su trabajo en la bodega familiar para concentrarse en The Vines of Mendoza, el emprendimiento que tiene 236



**FORBES LIFE** TURISMO

empleados, produce 240.000 cajas de vino con la marca *Recuerdo* y espera cerrar el año con una facturación de US\$ 15 millones.

The Vines nació, ante todo, como un proyecto inmobiliario-vitivinícola, que más tarde sumó el turismo como una nueva unidad de negocios. Pero originalmente fue pensado como una alternativa para que los amantes del vino pudieran producir el propio. "La propiedad comprende 670 hectáreas y el corazón del proyecto son los *private vineyards* de los 135 socios, 98% de los cuales son extranjeros. Tenemos un solo argentino, pero vive en el exterior", explica Giménez Riili durante una recorrida por los jóvenes viñedos, que reciben más dedicación y cuidados que un recién nacido. La zona sembrada ya ocupa 350 hectáreas.

Con US\$ 250.000 en la mano, cualquier interesado puede tener su producción personalizada llave en mano en apenas 1,2 ha. La inversión mínima comienza en ese monto e incluye el mantenimiento por los dos primeros años.

Los inversores interesados en alojarse allí tienen un descuento de 50% en la tarifa de cada una de las 22 villas (minicasas), de entre 93 y 250 m<sup>2</sup>, lujosas, equipadas y con vista a los viñedos. Ocho de ellas ya tienen dueño, inversores que pagaron entre US\$ 300.000 y 1 millón.

El modelo de condo-hotel también se aplicó en The Vines. Los dueños reciben una renta anual cercana a un 10% del valor de la propiedad en concepto de alquiler/ocupación de esos espacios de lujo, que cuestan entre US\$ 650 y 2.500 por noche en base doble, dependiendo del tipo de villa y la temporada del año. La tarifa incluye traslados de y hacia el aeropuerto, desayuno, acceso a las instalaciones y actividades recreativas. Las villas más grandes tienen jacuzzi privado en el techo.

Cabalgatas, clases de yoga entre viñedos, trekking en la Cordillera,

## Lujo y Viñedos Personalizados



**HOTEL.** Miembro de The Leading Hotels. Las Villas están equipadas con jacuzzi privado.



**LA PISCINA.** Lugar ideal para descansar, recibir un masaje o esperar el atardecer.



**SIETE FUEGOS.** El restaurante de Mallmann tiene una carta de vinos con 500 etiquetas.



**LA VISTA.** Desde el restaurante o la piscina se puede ver los viñedos e incluso la Cordillera.

asados, cata de vinos en varias bodegas de la zona, acceso al gimnasio y al SPA y, más adelante, el uso de canchas de tenis y de fútbol del complejo son algunas de las actividades programadas en The Vines, Hotel & Spa, dirigido por Lucas Paracha. "Hay un gaucho asignado para quienes disfruten de hacer recorridos", agrega Evans.

Quienes elijan hospedarse en The Vines Hotel & Spa no serán turistas convencionales, sino amantes del vino y la buena comida. Y no es casual que el chef argentino Francis Mallmann haya abierto un restaurante que lleva el nombre de su exitosa colección de libros: *Siete Fuegos*. Con vista a la pileta, los comensales pueden degustar platos autóctonos cocidos de siete formas: horno convencional de barro, plancha, infiernillo, parrilla y una olla de hierro que se entierra con brasas, tipo curanto. La carta de vinos, a cargo de la sommelier Mariana Onofri, tiene más de 400 etiquetas.

"Nuestro concepto de turismo está enfocado en dar a conocer la identidad argentina", agrega Giménez Riili.

**LA OPCIÓN DE COMPRA** de un terreno dentro del complejo para construir una vivienda es otro beneficio exclusivo para un selecto grupo de inversores. "Sólo un 20% tiene acceso a ese beneficio si lo quisiera", dice Evans, el licenciado en Ciencias Políticas que está terminando su casa dentro del complejo.

El concepto de la producción vitivinícola a medida es innovador y prácticamente no se hace. Según Giménez Riili, The Vines incursionó en ese modelo, que recién hoy está comenzando a despegar.

La empresa fundada por Evans y Giménez Riili también elabora vinos personalizados, propiedad de sus 135 socios, que a fin de año serán 200.

Dentro del predio de The Vines, asimismo, se está levantando *The Winemakers Village*, lugar en el



que doce enólogos de renombre tendrán viñedos privados. "The Vines incluirá esta suerte de *cluster* de proyectos de algunos de los que más conocen de vino en el país", explica Giménez Riili.

El premiado Marcelo Pelleriti -miembro de Clos de los Siete- será parte de ese selecto grupo. Los turistas podrán ver las plantaciones de esos gurúes del vino durante un paseo a pie por los campos áridos.

La compañía, que lleva invertidos más de US\$ 60 millones desde 2004, produce 20 variedades de uva, pero el 60% es Malbec.

El negocio inmobiliario es muy rentable en la zona. El precio actual de la hectárea en The Vines es de US\$ 220.000, pero hace dos años costaba US\$ 180.000.

Los lotes más pequeños son de 1,2 hectáreas, por eso la inversión inicial comienza en los US\$ 250.000.

"Los lotes se comercializan de 1,2 a 4 hectáreas. Si un inversor quiere tener más tierra, deberá com-

prar bloques separados", agrega Evans.

Carlos Troconis, representante de ventas para Latinoamérica de The Vines of Mendoza, es de los directivos de la compañía que más trabajo tienen. En 2014 esperan vender 55 hectáreas a 65 nuevos inversores.

## LA COMPAÑÍA PRODUCE 20 VARIEDADES DE UVA, PERO EL 60% ES MALBEC.

El inversor que comercializa su producción obtiene una rentabilidad anual de 8%. De cada barrica sacan 300 botellas de un vino premium que tiene de costo entre US\$ 5 y 12, y que se vende en el exterior a US\$ 100.

En los últimos años, esa región, con mucho potencial, se desarrolló al ritmo de las inversiones de


la industria vitivinícola. Hoy es el escenario de "la nueva ruta del vino" nacional. La zona compete internacionalmente con otros destinos similares en el mundo, como Bordeaux (Francia), la Toscana italiana (Florencia) y Napa Valley (California).

Según Evans, Valle de Uco es el epicentro de la producción de vino del país, y está entre los diez principales destinos turísticos de lujo.

Los socios de The Vines tienen planes para crecer más.

Iniciaron el negocio a pulmón, con dinero prestado y endeudándose con sus tarjetas de crédito. La inversión inicial fue de US\$ 3 millones. Cuando eso se acabó, abrieron una ronda de inversión en 2006, en la que recaudaron US\$ 2,8 millones.

"Ahora estamos cerrando la tercera, por US\$ 8 millones", explica Giménez Riili.

Esa suma se invertirá en la ampliación del hotel y de la bodega, que está a cargo del enólogo Pablo Martorell. 



*Rio*  
Cafe

Honduras 4772, Palermo,  
Buenos Aires.

Reservas: 4832-2318  
[www.rlocafe.com.ar](http://www.rlocafe.com.ar)