

Adolfo Hernández: de vino en la bañera a enólogo profesional

Marta Sandoval

Cuando alguien tocaba a la puerta de su casa en Arabia Saudita, Adolfo se ponía nervioso. Era apenas un niño pero comprendía muy bien que lo que estaba en el baño era algo peligroso, que podía meter en serios problemas a sus padres. Eran los años 80 y la familia Hernández Monroy se había trasladado a vivir a Arabia Saudita debido al trabajo del padre, que por entonces laboraba en una línea aérea.

En el Medio Oriente la familia vivía en una colonia de extranjeros donde mantenían un ambiente internacional, sin embargo, debían acatar las estrictas reglas del país musulmán. Una de ellas era la prohibición total del alcohol. En su nueva ciudad de residencia el padre de Adolfo no podía encontrar una botella de vino en el supermercado, ni una cerveza fría para soportar el calor. Extrañaba tanto una copa de vino con la cena, que decidió fabricarla él mismo. Otros extranjeros en la colonia hacían cervezas o bebidas alcohólicas a escondidas, así que se animó a correr el riesgo.

Empezó con breves experimentos en la bañera y terminó

convirtiendo uno de los cuartos de baño en una bodega llena de botellas. «No voy a decir que hicimos vino bueno, pero lo cierto es que estaba allí el esfuerzo para hacerlo», recuerda Adolfo.

Desde luego nadie podía saber que tenían esa bebida en casa, mucho menos que la fabricaban ellos mismos, así que si llegaba el encargado de revisar el aire acondicionado o algún técnico a hacer una reparación cuidaban de que no se acercara al baño prohibido. Adolfo, que tendría unos seis años, se acostumbraba pensando en los castigos que podrían recibir si los descubrían. Para los nacionales la pena podía ser prisión, para los extranjeros la deportación y la prohibición para volver a ingresar al país de por vida. Afortunadamente nunca los descubrieron y de aquella experiencia salió algo muy bueno para Adolfo: descubrió que podía crear vino y que eso le apasionaba. Ahora es un importante enólogo que cuenta con su propia marca y está triunfando en los Estados Unidos.

Su marca se llama Monroy wines, en honor al apellido de su madre y en la etiqueta tiene dibujado un quetzal para mostrar sus orígenes guatemaltecos.

El guatemalteco Adolfo Hernández triunfa en Estados Unidos con su marca Monroy Wines, que ha ganado notoriedad por su proceso de fabricación, fermentado en barriles. Pero la historia de Adolfo empieza en Arabia Saudita, donde conseguir vino es imposible.





Adolfo Hernández fue nombrado por la revista Wine Enthusiast como “uno de los latinos expertos que están cambiando el rostro del vino estadounidense”.

Vino en casa

Para producir el vino en Arabia Saudita, la familia Hernández compraba botellas de jugo de uva griega, que eran de vidrio y con tapaderas abatibles y en la bañera, lo mezclaban con azúcar y levadura y lo dejaban fermentar. «Como latinos nos gustan las fiestas, así que en casa había mucha fiesta y muchas botellas de vino», comenta Hernández.

A pesar de las prohibiciones, Adolfo recuerda sus días en el Oriente Medio como un tiempo hermoso de su infancia, «fue una experiencia muy bella, la gente es muy buena, muy cariñosa con los niños y mi vida allí fue feliz». Más tarde se mudaron de vuelta a California, donde Adolfo nació, hijo de dos guatemaltecos.

Aquella tarea, artesanal y sin interés comercial, fue el primer escalón en la carrera de Adolfo, que más tarde lo llevó a trabajar en Clos du Bois en Geyserville, Eisele Vineyard, Checkerboard Vineyard y Pinot Noir en el Russian River.

«Yo no entendí muy bien qué era la industria del vino hasta que venimos a California, cuando ya estaba en los veinte, yo no sabía que era una profesión que se puede estudiar, que se puede ser enólogo, yo pensaba que la gente que hacía vino era porque sus papás hicieron vino y que era algo que solo se podía heredar de la familia».

Adolfo es químico biólogo, y se dedicaba a crear pesticidas orgánicos cuando decidió dar un cambio total en su carrera, tenía 25 años y desde entonces el mundo de los vinos lo absorbió.

Trabajó en una compañía que elaboraba dos millones de cajas al año. «Allí aprendí de control de calidad y de envasado, yo manejaba el laboratorio, después fui a una compañía que hacía corchos, una empresa portuguesa. Luego comencé a hacer vino con las manos, viví todo el proceso y empecé a ha-

cer vino propio en 2011», resume su trayectoria.

En 2018 nació Monroy Wines. Su página web muestra un desierto que se convierte en viñedo, en alusión al desierto de Arabia Saudita como el inicio de un camino que le llevó a un viñedo en California.

«Hacer vino es algo místico. ¿Por qué sale un sabor así de la tierra?, es algo que la ciencia no puede explicar completamente. Cuando tratas a la tierra bien, las uvas responden», cuenta.

Monroy Wines tiene contratos con viñedos, «tú les puedes decir que lo cultiven de cierta manera, puedes tomar acciones que van a afectar la calidad y la compañía lo hace según tus especificaciones», comenta.

El proceso que utiliza para la fabricación es especial, por eso el sabor de sus vinos es diferente. «Usualmente el vino se fermenta en tanques de madera o de acero, lo que yo hago es abrir los barriles, meter la uva y cerrarlo, y voy haciendo la fermentación dándole vuelta al barril. Es un proceso difícil, pero el sabor y la densidad del vino en la boca es maravilloso. Se nota la diferencia en la calidad. Normalmente los vinos que se hacen con este proceso cuestan 600 dólares o más la botella, el mío cuesta 80, no son baratos pero comparados con su competencia el costo es mucho menor».

En su página de Instagram muestra el proceso, al barril acostado lo hace rodar sobre su propio eje una y otra vez con sus propias manos, son barriles que llegan a pesar hasta 450 libras, así que la tarea no es fácil, pero lo vale.

Su vino se puede encontrar en todo Estados Unidos y sueña con poder exportarlo a Guatemala, algo que, por costos, de momento no es posible.

Otro de sus sueños es tener el capital para tener su propio viñedo, «posiblemente mi hija lo va a tener», dice.



“

En boca, el vino es puro, con cuerpo, enfocado y complejo, con un corazón encantador, una firma de tierra fina, un equilibrio y agarre encantadores, y un final largo, de grano fino y muy prometedor”.

John Gilman,
crítico de vino.