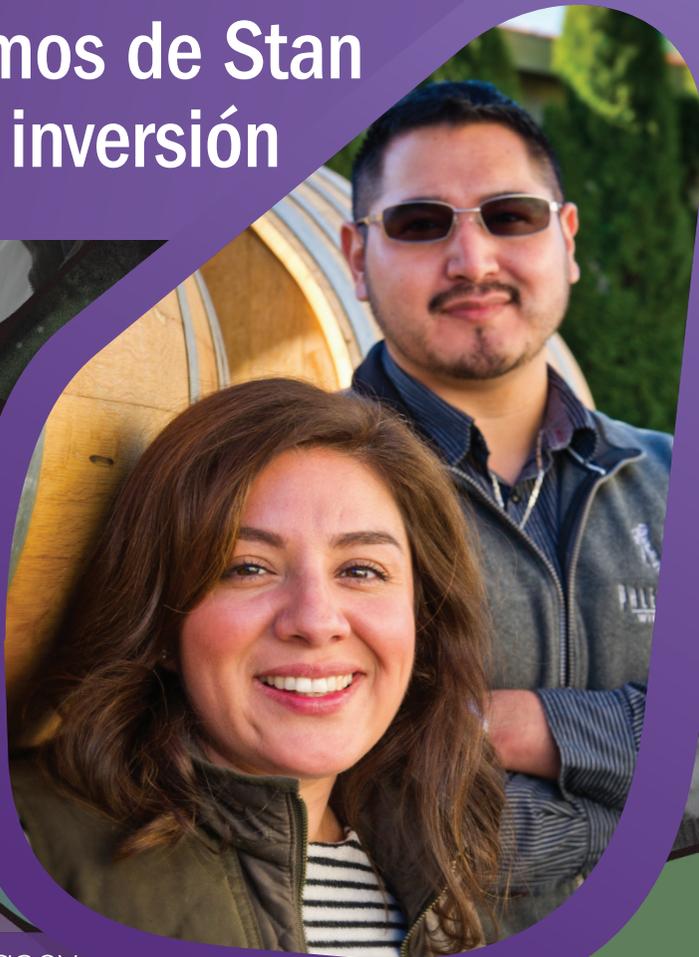


AMY ALVAREZ-WAMPFLER & VICTOR PALENCIA

Los préstamos de Stan
fueron una inversión



www.sos.wa.gov/legacy

who ARE we?

Washington's Kaleidoscope

*“Noé comenzó a ser un hombre de la tierra,
y plantó una viña.”*

Génesis 9:20



Amy y Victor en el Stan Clarke Viñedo en Walla Walla Community College. *Greg Lehman foto*

Amy Alvarez necesitaba dinero para gasolina para permanecer en la escuela. A Victor Palencia le molestaba ser un “alien”. Y Stan Clarke no iba a dejar que un viaje de 90 millas desalentara su trabajo de ensueño. Esta es la historia de dos aspirantes jóvenes a ser fabricantes de vino y el maestro que fue su levadura. Se conocieron en un colegio emprendedor en el corazón del país de vino de Washington.

Unos 20 años antes, en el verano de 1980, Jesús y Sofía Álvarez fueron recogiendo bayas en el Valle de Skagit cuando Sofía entró en dolores de parto. La pareja adolescente llegó al hospital de Mount Vernon donde nació su hermosa hija de ojos café. Amy recuerda que su familia bromeaba acerca de



Stan Clarke.
*Greg Lehman/Walla
 Walla Union-Bulletin*

donde casi nació: ¿Que si fue un campo de frambuesa o un campo de fresas? “Y mi mamá, ‘ ¡Yo me acuerdo! Las frambuesas eran más difíciles para estar embarazada, así que fueron fresas. Tenía dos canastas a mi lado, cuando yo estaba sentada cosechando’ ”.

Irónicamente, dada la carrera que su hija descubrió, Jesús y Sofía crecieron recogiendo prácticamente cada fruta bajo el sol excepto uvas. Relativamente hablando, no había muchas para escoger. En 1980, Washington tenía sólo alrededor de 4.000 hectáreas y 19 lagares (bodegas procesadoras de vino). Hoy en día hay más de 870, capitalizando en 60.000 hectáreas de fruta de primera. Ahora cuenta con una de las regiones de vino más grandes del mundo, Washington es superada únicamente por California en la producción de vinos estadounidenses.

Los trabajadores hispanos en los viñedos han sido la columna vertebral de la industria de la costa oeste de vino durante más de medio siglo. La población hispana del estado de Washington es un 83% a 808.000 desde el año 2000. Dos condados, Adams y Franklin, tienen mayorías hispanas; el populoso Condado de Yakima anda cerca. Mientras que los hispanos del Columbia Basin siguen siendo políticamente sub-representados y económicamente desfavorecidos, su sudor en el surgimiento de Washington como un estado de vinos de clase mundial está finalmente cosechando las recompensas, en modelos a seguir al menos.

Amy Alvarez-Wampfler, a los 35 años, es una de las *Wine Press Northwest*/Jackie Johnston



mejores enólogos en el noroeste y una chica de portada de la revista wine-magazine para “Living la Viña Loca”. Víctor Palencia, guapo pero humilde, es un vitivinícola estelar de 31 años de edad, destacó en *The New York Times* cuando aún era demasiado joven para beber legalmente. Junto con otros jóvenes latinos gerentes de viña y enólogos, Amy y Víctor están abriendo nuevas puertas. Sus historias son una mezcla de destino, talento, trabajo duro y “no tener miedo a perseguir sus sueños,”



Victor con premios.
Palencia Wine Company

como Víctor lo pone. Stan Clarke, quien amaba ayudar a las personas tanto como amaba el vino, y eso es decir mucho — entró en sus vidas en el momento justo.

LOS PRIMEROS RECUERDOS DE AMY SON despertando bajo un cerezo, y después jugar a su sombra mientras su abuela, tías y tíos recogían fruta. Sus abuelos maternos habían trabajado los campos desde Texas a Tonasket. El padre de su padre arribó a California en la década de 1950, enviaba dinero a México y poco a poco trajo a su familia a los Estados Unidos. En California, una de sus paradas, los trabajadores agrícolas vivían con miedo a la represión migratoria. Washington parecía más hospitalario.

La abuela Manuela, madre de la madre de Amy, siempre se la pasaba cocinando, cosiendo, pintando cuadros o trabajando con papel maché. Ella desafió a Amy y a su hermana con creaciones fantasiosas. “Tengo mi lado artístico de ella,” dice

Amy, sonriendo a la memoria de sentarse con las piernas cruzadas en el piso viendo al pelo-esponjado Bob Ross, el anfitrión del show de pintura PBS, remolineando de su pincel para crear nubes. Si las chicas se portaban bien conseguían mantequilla de maní con sus tortillas. La abuela era la clásica matriarca de la familia mexicana. “Ella nunca trabajó, nunca condujo,” dice Amy. “Ella tomó el cuidado de la familia. Eso fue todo lo que hizo. Ella era el soporte”.

Víctor recuerda cruzando la frontera de los Estados Unidos cuando era un niño de 2 años sobre los hombros de su padre. Después de que la familia llegó a Prosser, David Palencia trabajó en los campos, pala en mano, surcando el agua de riego a los cultivos antes de convertirse en un capataz de la viña. Para entonces eran ocho niños. Cuando Víctor tenía 13 años, comenzó a seguir a su papá, “ayudando a podar y recoger uvas, aprendiendo a montar un tractor”. La madre de Víctor los reprendía para que siempre llevaran la tarjeta verde para mostrar que eran residentes legales permanentes. “Nunca olvidaré cuando nos dieron la documentación ‘ Alien’. ¿Yo soy un, ‘Alien’?, ¿Es lo que soy?” Cuando Víctor estaba asistiendo al colegio en Walla Walla, alguien le abrió su coche y se llevó su billetera. Él fue a los servicios de inmigración y a las oficinas del Seguro Social durante meses tratando de conseguir una tarjeta de reemplazo. “Finalmente, le entró el pánico. Contrató a un abogado y puso cada centavo que podía para convertirse en un ciudadano. Compré un burrito de carne de res y frijoles en el camino a la ceremonia en Spokane, solo para asegurarme de que todavía lo tengo en mí”.



Pequeño Víctor. colección de la familia Palencia

Amy sonríe cuando escucha esa historia. Aunque está orgullosa de su herencia hispana, hubo veces cuando se sintió atrapada entre dos culturas. Inglés fue la primera lengua de su madre y la segunda de su padre. Sus padres se separaron sin resentimientos, cuando era una niña en edad preescolar. Veía a su padre a menudo y pronto tuvo medio-hermanos. Cuando ella tenía 9 su madre consiguió un trabajo con el estado. Amy se levantaba muy temprano para asegurarse de que sus hermanos más chicos estaban listos para la escuela, desayunaban y tomaran el autobús. “Tuve que crecer bastante rápido pero aprendí algunas habilidades administrativas, también. Mi madre siempre estaba trabajando, ella siempre se aseguraba que no nos faltara nada. Siempre tuvimos ropa bonita. Y ella siempre quiso que fuéramos a las mejores escuelas públicas, sin importarle tener que conducir diariamente hasta la ciudad por un año. Realmente fué un regalo que no aprecie en ese momento. A veces decía, ‘¿por qué no podemos simplemente irnos en el autobús con el resto de los niños del barrio?’ Terminó pagando un apartamento más caro cerca de la escuela para que pudiéramos ir caminando. Realmente me alegro de que lo hizo. Estuvimos alrededor de niños que eran un poco más privilegiados que nosotros. Creo que realmente necesitaba ver eso. Esto me dio metas”.

Durante la secundaria en Yakima, Amy a menudo sentía como si ella no encajaba en ningún lado. Su español sonaba divertido para los niños latinos recién llegados. Ella fue objeto de burlas “por no ser suficientemente hispana.” No les gustaba su ropa y la tenían como una inadaptaada engreída. “No hablaba el español correctamente. Viví en la parte alta, no en el centro de la ciudad. Era así como ¿A quién podemos molestar? ¿Qué tal ella? Era como encontrarse en una pequeña burbuja de niños que no encajaba en un lado o el otro.”

Graduándose a los 17, Amy comenzó el colegio, surtiendo estantes en la tienda Safeway por las noches y terminando cansada y aburrida. Una tía estaba viviendo en Idaho, por lo que se matriculó en la universidad de Boise State. Matrículas más caras requerían más trabajos de medio-tiempo. Dejó la escuela, y se casó con su novio de la secundaria, tuvieron un

bebé y una epifanía: “Una vez que tuve a Jada, fue un despertar para mí, ‘ OK, ahora tienes que cuidar de alguien más. ¿Qué estas haciendo con tu vida? Mira lo que estás haciendo: absolutamente nada” .

En el año 2003 cuando su hija tenía seis meses, Amy estaba viviendo en Hermiston, Oregon, cerca de su padre. Oyó que Columbia Crest Winery necesitaba a alguien que hablara español en su sala de degustación que está a 25 minutos cruzando el



Stan Clarke en los viñedos. *Greg Lehman/Walla Walla Union-Bulletin*

Río Columbia en Paterson, Washington. Ella no sabía “prácticamente nada sobre el vino.” Durante sus primeras semanas en el trabajo, repitió como remolinar, olfatear, saborear y disfrutar, maravillándose de que “nunca tuvimos un cliente que no estuviera contento de estar allí. Me acuerdo que pensaba, ‘¿por qué están tan contentos de beber vino?’ Fue una experiencia que comencé a compartir con el consumidor. Aprendí tanto como pude, de los folletos y los libros que nos dieron. Vino un enólogo, – un hacedor de vinos– para hablar con nosotros. Fue fascinante: la tierras, las parras, el clima, el suelo, todo el proceso. Pensé, ‘ esto es tan genial. Son prácticos. En realidad están realizando algo.’ Yo quería ser parte de eso. No sólo quería servir vino. Después de seis meses, me dije, ‘ ¡ Dios mío, me he enamorado del vino! Con la idea de hacer vino. Esto es algo que me apasiona Tengo que regresar a estudiar’ ”.

EL INSTITUTO DE ENOLOGÍA Y LA VITICULTURA de Walla Walla Community College fu una creación de Steven VanAusdle, el Presidente del colegio y Myles J. Anderson, excelente enólogo y veterano educador. Prevé un currículo práctico en la gestión

del viñedo, elaboración y comercialización. En el 2002, contrataron a Stan Clarke, un maestro carismático con un grado en viticultura y comenzaron a levantar lo que llegaría a \$ 5 millones en donaciones privadas. Amy Álvarez fue una de las primeras en inscribirse en el programa de dos años.

El colegio Cellars, está produciendo vinos galardonados hechos por estudiantes y con uvas donadas, fué “el primero enseñando la técnica de bodega comercial en el estado de Washington,” dice Catie McIntyre Walker, autor de un libro sobre las raíces de la vitivinicultura en el Valle de Walla Walla. Walker, otro de los primeros estudiantes de Clarke, recuerda que “si había una persona que podía entretener a las personas era Stan.”

Teniendo en cuenta su carrera de trotamundos en la fuerza aérea, parecía imposible que Stan Clarke aterrizara en Walla Walla tras su paso como profesor de grado. Pero los viñedos eran su pasión.

Clarke creció en el corazón del país del vino de California. Después de graduarse de la escuela secundaria de Ukiah en 1968, él ganó el nombramiento de la Academia de la Fuerza Aérea de los Estados Unidos y se convirtió en un oficial de control de armas. Pasó un año al norte del Círculo Ártico, manteniendo un ojo sobre los rusos. “Para no volverse loco,” contactó a la Universidad de Alaska y se ofreció para supervisar un estudio en productos agrícolas que podrían cultivarse en el ambiente inhóspito. Luego, durante una temporada en Alemania, Clarke conoció y se enamoró de una profesora estadounidense, Carol Champion. “Aquí estaba un muchacho muy guapo de la Fuerza Aérea que hablaba alemán y que llevó todo el mundo en toures de vino. Pero como maestro, es lo que más me gustó, “Carol, recuerda, “es que el iba a tomar una semana de descanso para ir de chaperón con los chicos en viajes de esquí. Era soltero, no tenía hijos y realmente no era un esquiador. Pero él era un niño en muchas maneras. Durante toda su vida decía “¿Qué puedo hacer para ayudar a los chicos a tener éxito?”.

Clarke dejó el servicio activo en 1976 y recibió un B.S. en viticultura de la Universidad de California, Davis. Casa-



Stan Clarke y Amy Álvarez traer la fruta en el Instituto de Walla Walla Community College para la enología y viticultura. *Walla Walla Community College*

ten diciendo ‘mi mamá enseña, mi papá toma vino,’ Stan declaró que era hora de hacer algo “socialmente bueno “,”Carol recuerda con una sonrisa.” La universidad estatal de Washington en Tri-Cities había comenzado un programa de maestría en enseñanza. Así que Stan continuó trabajando en la elaboración del vino, hizo a su maestría en la noche y trabajó con niños de secundaria durante sus estudios de maestro. Creo que nuestros hijos estaban celosos porque los estudiantes lo rodeaban todo el tiempo. Se convirtió en uno de los mejores maestros de sexto grado que han tenido la escuela Grandview.”

dos en 1978, Carol y Stan se trasladaron a Grandview el verano siguiente cuando Stan se convirtió en el Gerente de relaciones de cultivador de Chateau Ste. Michelle Wine Estates, el productor de vino más grande del estado. Llegó a convertirse en el primer enólogo y gerente general de Quail Run Winery (ahora Covey Run), se desempeñó como Presidente de lo que se transformó en la comisión de vino del estado y comenzó a escribir una columna popular, “De Berry a la botella,” para el Yakima Herald-Republic. “Cuando nuestro hijo más joven escribió en su ‘Todo sobre mí’ en su libro de kindergar-

Un día en 2002, Walla Walla Community College llamó con una oferta que Clarke no podía rechazar. ¿"Carol!", dijo, lleno de emoción, "es la oportunidad de mi vida: hacer viticultura y dar clases? ¿Hay algo mejor que esto?"

El problema era que Carol acababa de dar su propio paso importante en su carrera. Ella estaba destinada a convertirse en un principal en el distrito escolar de Sunnyside. "No hay problema", dijo Stan. Él sólo sería viajaría: 180 millas ida y vuelta, casi cuatro horas, de Grandview a Walla Walla. A veces parecía como si él hubiera dormido en la misma ropa, "y por un tiempo se quedó en un camper estacionado en el colegio," Catie Walker recuerda. "A veces traía calcetines que no eran iguales — y ninguna galleta de chispas de chocolate estaba a salvo en su presencia."

"¡Todo era cierto!" Dice Carol Clarke. "Me gustaría ir, Cariño, hazlo por mí: por favor usa calcetines que combinen. Por favor, sólo por mí.' Y se iba, ' ¡No me importa! Ahora mira.' Y se ponía un par que no era igual y con una sonrisa de 'Tienes que vivir con eso.' Lo que a él le importaba eran sus estudiantes".

Sus alumnos también rápidamente aprendieron que Stan veía el Pinot Noir, el consentido de los aficionados como el protagonista de la película *Sideways*— como remilgado y sobrevalorado. Si eres lo que bebes, Stan era un hombre de Cabernet. " Todos nos alistábamos cuando algún estudiante nuevo comenzaba a delirar acerca de Pinot," Walker recuerda con cariño, "porque Stan iba a darse la vuelta desde la pizarra y lanzar un marcador al ofensor.

CUANDO SE MATRICULÓ en Walla Walla Community College, Víctor Palencia tenía una ventaja sustancial sobre Amy Álvarez. Hermano mayor de Palencia, David Jr. estaba trabajando en los viñedos de Willow Crest Winery en Prosser cuando Víctor era todavía un estudiante de segundo año de secundaria. Víctor le dijo al propietario de la bodega, Dave Minick, que quería ser un enólogo. Él absorbió todo lo que vio y escuchó ese verano. En la secundaria de Prosser, Víctor se sumergió en la química y la ciencia. Su consejero le presentó a Clarke. Era evidente que el niño ya tenía un buen olfato. Se suponía que él

no tomaría, dijo Clarke. “Pero el chico puede oler”.

“Falté a la escuela un par de veces para reunirme con Stan”, Palencia recuerda con una sonrisa conspiratoria. “Si no hubiera sido por su influencia temprana, probablemente no me hubiera familiarizado con lo que fué mi potencial. Sabía lo que quería, pero mi sueño parecía inalcanzable. Fue una de esas cosas donde era como saltar a las estrellas. Algunos pensaban que estaba loco. Decían: ‘Hacer vino — ese es trabajo de un muchacho blanco.’ Stan me permitió olvidarlo, al menos un poco, que era un migrante, que tenía sólo 18 años; todas estas cosas que te clasifican y casi te restringen. Él sólo me trató por lo que yo era y lo que quería ser y por mis calificaciones. Y esto era absolutamente esclarecedor.

Con la ayuda de Clarke, Palencia aseguró una beca de Leonetti Cellar, quien puso a Washington como hacedor de vinos y Walla Walla, en el mapa vitivinícola mundial en 1981, cuando su 1978 Cabernet Sauvignon fue aclamada como la más fina cabina en América por la revista de vinos Wine & Spirits. La identidad emergente del valle fue formada por “fruta como California en un vino que tiene ácido y estructura como Burdeos,” tal y como Gary Figgins de Leonetti lo puso.

Amy Alvarez, mientras tanto, aterrizó una pasantía de viticultura a través de Ste. Michelle Wine Estates para trabajar en los viñedos durante el verano. “Aprendí un montón de cosas. Fue ‘Oh Dios mío, ¡voy a ser un viticultor!. Voy a estar fuera. ¡Me encanta estar al aire libre! Así que esto es lo que voy a hacer.’ “una segunda práctica fue incluso más plena: la soledad de la madrugada de la Viña; los olores flotando de la tierra caliente mientras ella chequeaba por plagas y enfermedades y compilaba las estimaciones de la cosecha. En el 2005, sin



Amy principio de su carrera. *Catie McIntyre Walker foto*

embargo, el viaje de 55 millas de Hermiston a Walla Walla se convirtió en una rutina emocional y financiera para la joven madre.

“Stan Clarke fue tan alentador y una inspiración que me dije, ‘OK, tengo que lograr terminar esto.’ “Pero un día cuando ella llegó a la escuela cansada y desanimada, Stan quería saber lo que le pasaba”. Le dije que no tenía dinero para la gasolina. Él me dio dinero para gasolina para permanecer en la escuela, y que le pagaría el mes siguiente. La memoria llenó sus ojos con lágrimas. “Incluso el pagó parte de un cuatrimestre en la escuela”.

“Amy no era la única,” dice Carol Clarke. “Él me dijo un día, ‘ Ni siquiera preguntes cuánto dinero he dado. No. Esto es algo que tenemos que hacer.’ Stan era un hombre muy frugal, pero él sacaba su billetera en un santiamén si alguien necesita ayuda para permanecer en la escuela y seguir su sueño”.

CUANDO COLUMBIA CREST tenía una vacante para un pasante enólogo, Amy todavía luchaba por sobrevivir. Clarke entendió. “Anda y mira si puedes hacer ese trabajo”, dijo él. “Puedes tomar algunas clases en línea o puedo darte tarea.”

Parecía poco probable, más aún después de que ella fue entrevistada por Juan Muñoz Oca y Daniel Wampfler, dos de los enólogos jóvenes más brillantes de Columbia Crest. “El primer año del programa de Walla Walla Community College es viticultura; el segundo año es la elaboración del vino. Yo había terminado el primer año y comenzando el segundo año. Y aquí estaba Daniel, que tiene un Master en enología, haciéndome todas estas preguntas acerca de niveles de pH y otras cosas técnicas”.

Ella se fué a su casa pensando que había fracasado en la entrevista y que su futuro marido era “un burro!”

‘Así que, voy ir a la escuela o conseguir otro trabajo o lo que sea.’

Su excelente trabajo en el viñedo, enorme honestidad y el respaldo de Stan fué su salvación.

En Columbia Crest, los maestros de Amy incluían a Ray Einberger, cuyo equipo produjo el 2005 Reserva Cabernet Sauvignon que fué clasificado como el mejor vino del mundo, y

Keith Kenison, que sirvió de guía a los vinos blancos. Los viñedos de Columbia Crest dieron a sus enólogos una abundancia de fruta maravillosa para alimentar el espíritu de su cuerpo. “Bendecido con el gen de la diversión, Einberger tiene una voz que brilla,” dice Paul Gregutt, que ha estado escribiendo sobre los vinos de Washington desde la década de 1980. “Incluso su bigote se ve como su guiño cuando habla contigo”. Kenison, como Einberger, aprendió su arte de la tierra, comenzado como un trabajador de lagar una década antes. Amy se convirtió en su asistente. La alquimia de la enología era embriagadora. “Yo era una pasante a cargo del Chardonnay, fermentado en barril y acero inoxidable. Más de 10.000 barriles al año. ¡Realmente me enamoré de hacer vino porque ahora en la práctica estoy experimentando la fruta, la trituración, la fermentación, y todos los olores! ¡Dios mío, esto es lo mejor!” Aun cuando había dos vacantes para enólogos de tiempo completo ella se resistía. “No estoy calificada”, le dijo a Wampfler. “No,” dijo, “tú lo estás”. Y lo decía en serio.

Uno de los puestos de trabajo, para un enólogo de vino blanco —se convirtió en el de ella. Los días de pasantía terminaron para Amy. Mirando hacia atrás, ella cree que comenzando su carrera con un productor de calidad de alto volumen, como Columbia Crest era una bendición. “Todo lo que aprendí allí en uno o dos años me hubiera tomado aprender en 10 años en una pequeña bodega. Se trabaja con muchos barriles diferentes. ‘ Si , me gusta este, pero me gusta este aún mejor. Nunca voy a comprar ese barril si estoy por mi propia cuenta.’ Puedes degustar todos estos viñedos diferentes. Puedes hacer los ensayos de la levadura. Aprendes todos los trucos.

“Durante la cosecha, probaría tal vez de 60 a un centenar de muestras de jugo de fermentación al día. Enseñas a tu paladar a buscar ciertas cosas. Siempre busco vinos que están balanceados. Es más difícil con un vino dulce. Tienes un jugo dulce; que ni siquiera se ha fermentado todavía, pero sigues degustándolo. Es muy difícil definir cómo va la fermentación, ¿Que levadura usaría? ¿Qué tipo de barril? Ray y Keith hicieron un gran trabajo enseñándome a descubrir los matices de cómo va el vino. Incluso cuando uno está degustando el jugo,

ver como cae en el paladar-tomar un sorbo y como se ha ido, eso es importante. Pero para mí tomó mucho más tiempo para encontrar la manera de hacer eso porque es muy dulce. “Ella domina la extracción de sabor de los sedimentos de levadura en la parte inferior de un barril del proceso de envejecimiento “ sur-lie “.

“Un día tenía 5.000 barriles en la sala de Chardonnay, y estábamos añadiendo la levadura. No la estaba añadiendo físicamente. Tienes que escribir una orden de trabajo para los chicos que van a hacerlo porque es muy grande. Es como si estuvieras caminando a través de esta cortina de aromas. ‘Oh Dios mío, esto huele tan bien! Lo estoy haciendo! En dirección hacia lo que quería hacer era un momento de eureka para mí. ‘No puedo hacer ninguna otra cosa. Esto es todo.’ ”.

Ninguno de los chicos dió señas que le molestara trabajar para una Latina de 5 pies, que parecía incluso más joven de 25. En cualquier caso, Amy no se preocupa por los desaires sutiles. “Creciendo de manera donde aprendí a descartar cosas. Tiendo a compensar en exceso - no por ser hispana. Yo siempre pongo lo mejor de mí; intento hacer las cosas mejor de que debería, así que no hay duda en la mente de nadie, que lo que hice, que yo puse mi esfuerzo completo. Y trato de no escuchar cosas negativas. Normalmente tiendo a reírme de ello. O ni siquiera decir nada “.

AMY Y DAN WAMPFLER no hablaban mucho porque él trabajaba con vinos rojos, y ella con los vinos blancos. Estaba claro que él no era “arrogante y egoísta” como ella primero lo imaginó. Él fué un gran enólogo que dijo cosas que la gente recuerda y repite, como “El vino es ciencia aplicada al arte” y “Somos pastores de la levadura”. Es el lado científico. “Él también es gracioso,” Amy lo descubrió. Por otra parte, él cocina, toca los tambores y, con la compañía adecuada, también juega a “beer pong”. Él ama el fútbol de Notre Dame y puede bailar. “Quedé impresionada con sus movimientos la primera vez que lo ví bailando,” dice Amy, sonriendo.

El enólogo de formación universitaria de Michigan y la joven latina cuyo sentido común la había impulsado a un re-



Amy y su marido, Dan Wampfler, en Dunham Cellars, donde Amy también produce vinos de viñedos Sinclair raíces. En 2016 fueron contratados por otra de las principales bodegas de la región noroeste, Abeja.

© Richard Duval Images

spetado enólogo comenzaron a enamorarse.

En 2008, Daniel se unió a Dunham Cellars, la bodega de Walla Walla galardonada y reconocida como uno de los hacendados de vinos más genuinamente dotados del noroeste.

Amy se resistía a dejar Columbia Crest, pero el trayecto tortuoso de Paterson a Walla Walla era agotador. Ella y Daniel se casaron en el 2009. Amy comenzó a trabajar con Tim y Kathy Sinclair en su bodega, Sinclair Estate Vineyards, y se convirtió en su enóloga de tiempo completo en el 2010, utilizando las



instalaciones de Dunham para producción. En poco tiempo, además de la elaboración de vinos excepcionales, ella estaba haciendo la contabilidad, ayudaba a organizar eventos de la sala de degustación y trabajaba con los distribuidores. Ella se convirtió en propietaria de una parte. Y ella y Daniel le dieron un hermanita a Jada.

En 2016, Amy y Daniel realizaron su sueño de trabajar juntos. Se unieron a Abeja, uno de los pequeños lagares más aclamadas del noroeste, con una reputación por unextraordinario, distintivo Cabernet Sauvignon. Wampfler hace mucho había considerado a John Abbott de Abeja como uno de los mejores enólogos de la nación. “Ninguno de nosotros estaba buscando un trabajo” cuando Abbott, dijo Wampfler. “Pero me faltaba la oportunidad de elaborar vinos con mi esposa”.

Ahora y después, le preguntan a sus hijos si quieren ser enólogos cuando crezcan. «Jada, de 12 años, dice: ‘No!’ Y Elise, de dos y medio dice, ‘sí!’ Amy dice, riendo.” Nosotros solo enfatizamos en lo importante que es la escuela. Les decimos que tienen que hacer siempre lo mejor posible. No desanimarse. Decirte a ti mismo, ‘Yo puedo hacerlo’.”

EL TRAJECTO DE VÍCTOR PALENCIA ha sido directo hacia arriba desde su graduación de Walla Walla Community College en 2005. Después de una corta temporada con Zerba Cellars, donde él es recordado con cariño, él volvió a casa a Prosser y Willow Crest para supervisar todos los aspectos de su elaboración. Tim Egan, el conocido escritor del noroeste, vino poco después por una asignación de The New York Times. Él encontró a Víctor dentro de la bodega, examinando muestras de barrica al amanecer:

Él olió. Corrió el vino en su lengua.
 Olió otra vez, puso el jugo en la luz.
 “Trato de confiar en mi nariz”,
 dijo Palencia.

Por ahora, la nariz será suficiente.
 El destino de la cosecha de este año,
 cuando los racimos de “syrah” fueron



Victor en los viñedos. © Richard Duval Images

apretados y purpurados como un hematoma, y el futuro de toda una bodega puede colgar en la sensibilidad olfativa de la boca de un menor de edad.

Aquí fue un prodigio de buena fe. “No hay forma de saber lo que Víctor puede hacer”, dijo Stan Clarke. “El país de vino de Washington está abierto, y la calidad de la uva es realmente emocionante”. La siguiente parada fueron las bodegas de Apex Cellars en Prosser. En poco tiempo, sin embargo, Palencia se puso sobre J & S Crushing en Mattawa, una operación de gran volumen, “custom-crush” que también es propietaria de Jones of Washington. Unirse a los Jones “se sentía como en casa” para Victor. “La llevamos tan bien.” Ahora el director de vinificación para J & S, Palencia jugó un papel decisivo en el diseño y puesto en marcha de lo que se ha convertido en la tercera empresa más grande de la elaboración del vino en el estado.

El es el jefe enólogo de Jones of Washington y ha sido consultor para otras bodegas en la órbita de S & J. Esto lo nombran como una fructífera relación. “Desde su llegada a Jones, los talentos de Palencia como enólogo han estado en pantalla,

con sus vinos rojos, blancos y rosados ganando los mejores premios y elogios de los críticos de vino en todo el país,” señaló Andy Perdue, uno de los mejores escritores vino del noroeste, en 2013. “El trabajo también le da acceso a los mejores viñedos de la finca superior en la cuesta de Wahluke, antiguos lagos del Valle de Colombia y montaña roja. En 2012, la revista Wine Press Northwest honró a Jones como su lugar de Washington del año, sobre todo en la talento enológico de Palencia.”

El sueño de Victor, es un lugar propio, pronto después de esto se hizo realidad. En su tiempo libre (le da risa) y con las bendiciones de la familia



Victor en la sala de barricas. ©Richard Duval Images



Las etiquetas de los vinos Palencia honrar padre y Michoacán de Víctor, el estado mexicano donde nació Victor . mariposas monarca invierno. *Palencia Wine Company*

Jones, lanzó Palencia empresa de vino en uno de los edificios del mini-granero del puerto de Walla Walla en el Aeropuerto Regional. La etiqueta cuenta con un dibujo al estilo de Picaso de su padre, empuñando una pala en un campo. Su segunda etiqueta, Vino La Monarca, ha producido ya una primera clase Pinot Noir

rosé y sauvignon blanc. Si juntos mantiene dos botellas de La Monarca, las alas de tecnicolor de mariposas monarca barren alrededor de los lados. Palencia está diciendo algo importante con este simbolismo. Michoacán, -el estado mexicano donde él nació-, es donde las espectaculares mariposas hibernan por millones. La migración multigeneracional de las monarcas de ida y vuelta de Canadá a California a México está “basada en la sucesión”, dice Palencia.

“Esa primera generación nunca volverá. Van a ser cuatro generaciones antes de que su especie vuelva a su tierra natal. Es una gran historia que creo que muestra la capacidad de una especie como un monarca — y de nuestro espíritu humano — de ser capaz de dejar tus sueños volar, creer en algo mejor, creer en el futuro e ir por él”.

Si él podía volar, sus frecuentes viajes de 110 millas entre Mattawa y Walla Walla serían más fáciles. “Hey, todavía estoy joven!” Palencia sonrío, el visitante que vierte un vaso de su bellamente balanceado Ancient Lakes Albariño, un brindis por su herencia.

Tim Donahue, ahora director de vino en los lagares del Colegio de Walla Walla Community College, conoce a Palencia como un brillante enólogo: “Victor es un gran tipo!” dice Donahue, corpulento y exuberante con una cabeza rapada y barba elegante. Ha trabajado en Bodegas desde Colorado a Nueva Zelanda y recibió una maestría en Enología de la Universidad de Adelaida.

Palencia y Amy Alvarez-Wampfler han logrado también un testimonio del poder de los colegios de la comunidad, y para el mal pagado Stan Clarkes con base superior. “Junior colleges son el “GI Bill” para todos,” Eddie Smith, un antiguo legislador popular del estado que encabezó Grays Harbor College, en la década de 1960.



Tim Donahue. Greg Lehman
foto



Victor y Amy probar algunos de los vinos premiados Colegio Sótanos en la sala de degustación en Walla Walla Community College. *Greg Lehman foto*

El historial de la escuela de Walla Walla de colocar a sus graduados en empleos de la industria, eleva su centro de viticultura y enología a uno de los mejores programas vocacionales en el oeste. “No es que estamos enseñando algo que es dramáticamente diferente a cualquier otra escuela del vino,” dice Donahue. La diferencia es que la colegialidad de la comunidad vitivinícola es tan notable como el suelo del valle. “Creo que el mejor ejemplo de esto es una cita que yo he robado de Gary Figgins’s Leonetti Cellar: ‘en Walla Walla empujas el tipo delante de ti y tiras del hombre que está detrás’. Esa es la idea de cómo aquí todo el mundo funciona. Esto es parte de estar anclado en una comunidad agrícola del este de Washington donde tienes que hacer eso.

Esta es la actitud que todos tenemos aquí. Creo que lo que te hace tan exitoso es la idea de que todos queremos ser mejores y una marea creciente levanta a todos los barcos. He estado en comunidades de vinificación en todo el mundo y nunca he estado en una que sea igual a la de Walla Walla. Espero que dure para siempre”.

Lo mismo ocurre con la cámara de comercio. Al resumir lo que el vino ha hecho por Walla Walla-una vez conocidos por



Stan Clarke da el gobernador Chris Gregoire un recorrido por el centro de la enología y viticultura. *Greg Lehman/Walla Walla Union-Bulletin*

cebollas dulces y la penitenciaría del estado— nadie lo ha puesto mejor que Andy Perdue: “no hace mucho tiempo la gente solía decir que iba a visitar Walla Walla, de 10 a 15 años — con la posibilidad de salir libre por buen comportamiento.”

CUANDO STAN CLARKE no se presentó a trabajar el 29 de noviembre de 2007, todo el mundo supo que algo estaba mal. Él había estado tirando aros con los niños la noche anterior. “Lo encontramos en casa,” dice Carol Clarke. “Estaba vestido para ir a la viña. Simplemente había caído muerto; con sólo 57 años de edad.”

Carol, que había subido a Superintendente del distrito escolar de Waitsburg, dijo a la gente en el funeral de Stan que él nunca le había dado un anillo de diamantes. “Pero cuando comenzó la temporada de vacaciones, fue corriendo, diciendo: ‘Va a ser la mejor Navidad’ y cantando ‘Es la época más maravillosa del año’. Pensé, ‘estamos cerca de nuestro 30 aniversario. Finalmente voy a tener mi anillo de diamantes.’ La noche antes de su funeral, me di cuenta de que había tenido un diamante todo este tiempo. Sólo que brillaba en las múltiples facetas del corazón de Stan.

“Muchos de ustedes hoy recuerdan cómo él les dio dinero cuando lo necesitaron. “Tus deudas son perdonadas.” Los viñedos en Walla Walla Community College ahora llevan el nombre de Stan Clarke.

John C. Hughes
Legacy Washington
Oficina de la Secretaría de Estado
Publicado en Abril 2016



Amy y Víctor
en los viñedos
Stan Clarke.
Greg Lehman
foto



Washington's Kaleidoscope

Este trabajo es un producto de Legacy Washington, un proyecto histórico dentro de la Oficina del Secretario de Estado.