

# DIA DE LA MUJER TRABAJADORA

## Entrevista

### María Isabel Mijares

María Isabel Mijares acaba de recibir en Francia el premio "Personaje del año" que concede una prestigiosa agencia de relaciones públicas. Junto a ella han sido galardonados otros españoles, Severiano Ballesteros y Narciso Andreu.

La vida de esta enóloga extremeña discurre siempre entre el avión, la cata y el laboratorio. Una actividad incensante que empezó hace casi veinte años en una pequeña bodega de León y en la que nunca se sintió extraña a pesar de su condición femenina. "A una mujer siempre se le exige más --asegura-- siempre se le pide que sea la mejor".

Miguel A. Fernández

EL ECO

—Imagino que le habrán preguntado muchas veces si por ser mujer le ha sido más difícil entrar en el complejo mundo del vino...

— Muchas, pero no creo que el ser mujer me haya reportado más dificultades. Todo está en demostrar que, al margen del sexo al que pretenezcas, eres un profesional y estás a la altura de lo que se te exige.

Desde niña, María Isabel Mijares tuvo una relación muy directa con el vino. Sus abuelos paternos tenían una pequeña bodega en León. Sin embargo, "la enología" —"ciencia y arte de la elaboración del vino", como la define el diccionario— comenzó a atraerle cuando estudiaba tercero de químicas.

"Enseguida --recuerda-- entendí que Burdeos era el mejor lugar para aprender. Allí fui a la escuela de enología que, en aquellos momentos, era una de las pocas que existían, conseguí una beca del gobierno francés y me quedé un año".

Regresó para concluir su carrera de químicas y volvió a marcharse pero, curiosamente, fueron motivos familiares los que trajeron de nuevo a España a María Isabel... vino para casarse con un francés que había sido destinado a nuestro país. Después de la boda, dirigió una bodega en Villafraña del Bierzo. "Fui una de las primeras mujeres que ocupó un cargo de este tipo", dice sonriente. Esto ocurrió hace catorce años y, desde entonces, los puestos de responsabilidad se han sucedido en su carrera: secretaria de la Unión Internacional de Enólogos, presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Valdepeñas", responsable del Salón "Intervin", en Barcelona, alto consultor de la ONU para varios países hispanoamericanos...

Precisamente en la ciudad boliviana de Tarija, Mijares dirige

ahora un centro vitivinícola auspiciado por Naciones Unidas y el gobierno de ese país. "Nuestro trabajo allí --explica-- consiste en consolidar el centro en un lugar donde el rendimiento de las cepas es enorme, de casi 18.000 kilos por hectareas. Algo increíble cuando se le cuenta a un agricultor español y se tiene en cuenta que algunas variedades, como la moscatel, llegan hasta 40 kilos por cepa".

—¿Es cierto que hay sectores de la población de Bolivia que casi desconocen la existencia del vino?.

—Si, esa es otra de nuestras tareas, impartir una cultura del vino. El Cholo, que estaba acostumbrado a beber alcohol de quemar y otro tipo de productos más fuertes, está ya comenzando a consumir vino, incluso en su entorno familiar...

—Habla con ilusión del proyecto...

—Es que para los que estamos al frente del mismo, españoles en su mayoría, es muy importante. Piense que estamos consiguiendo que algunos bolivianos destierren la imagen del hombre que bebe vino para emborracharse, casi para olvidar. En estos momentos, allí comienza ya a valorarse otros aspectos que podrían parecer secundarios, la temperatura más adecuada para la consumición, la botella, su posición, como se abre... Es el camino para forjar una cultura del vino.

**"En España no se ha valorado suficientemente el vino"**

—¿Se ha forjado, y se ha valorado, esa cultura en España?

—No, a pesar de que somos el primer país del mundo en superficie de viñedo y que estamos entre los tres primeros de calidad, no hemos tenido esa educación que, por ejemplo, incluyen los franceses. En Francia se considera que el vino es civilización, cultura, algo propio, en definitiva, y aquí eso no se ha tenido en cuenta. Como siempre hemos tenido tan fácil el acceso a un



María Isabel Mijares

Foto/M. Ballesteros

buen vino, nunca, absurdamente, le hemos dado la estima que se aplica a las cosas caras.

—Y además los jóvenes beben cada vez menos vino...

—No lo crea. Después de muchos años, yo he notado ahora que, aunque la gente joven rechaza a veces el vino corriente, luego no duda en pedir caldos de calidad. Pienso que el amor por la mesa, por los placeres del gusto, ha calado de algún tiempo a esta parte.

—Sin embargo, las estadísticas demuestran que el consumo desciende cada año en todo el mundo...

—Eso es innegable. En España, por ejemplo, sitúan el consumo en unos 48 litros por habitante al año, una tasa bajísima para nuestro país. Pero no olvide que aquí influyen otros factores como la dietética o la publicidad indiscriminada que se ha hecho en contra del vino. Tampoco hay que deducir, como hacen algunos, que el producto no tiene futuro. Posiblemente se perderá la costumbre del vaso bebido en una esquina de la barra de un bar, pero toma cada vez más fuerza el rito de abrir una buena botella en la mesa.

—¿Ha supuesto nuestro ingreso en la CEE un avance para el sector vitivinícola español?

—Tal vez se negoció en una situación especial, pero no se hizo bien. En esta materia, los "fleclos" pendientes han superado a lo negociado, Nuestros caldos han quedado en desventaja. Se le está pidiendo al viticultor español que haga un sacrificio muy superior al que están realizando sus colegas europeos.

—Sin embargo, habrá sido también un revulsivo...

—También, muchas pequeñas y

medianas empresas se han lanzado desde la incorporación a la CEE a competir con las europeas, con lo que eso conlleva la renovación y fuerza. En fin, puede que el esfuerzo haya sido beneficioso a la hora de obtener mejores resultados en otros aspectos del tratado.

**"A las mujeres no se les permite ser mediocres"**

En los próximos meses, María Isabel Mijares desarrollará en Albania una labor similar a la realizada en Bolivia.

"Son dos proyectos muy ambiciosos, complementarios entre sí, que me van a ocupar lo que resta del año".

—¿Y queda tiempo para la familia?

—Bueno, hasta ahora, mi marido y mi hija han sido siempre comprensivos y entienden esas ausencias tan prolongadas. Saben que lo que estoy haciendo fuera merece la pena.

María Isabel sonríe cuando se le pregunta por la fórmula para mantenerse en forma a pesar de su ritmo de vida, la falta de descanso y el contacto casi permanente con el vino. "Me paso la vida guardando un régimen. Cuando vuelvo de viaje procuro pasarme algún día a agua. Tengo cuidado también con la alimentación. Si, me exijo a mi misma ciertos cuidados".

Admite ser coqueta y rechaza los planteamientos feministas, pero cree también que "la mujer lo tiene siempre más difícil". "Los hombres --asegura-- pueden permitirse el lujo de ser mediocres, una mujer no. Si quiere ocupar un puesto de responsabilidad, ha de ser necesariamente la mejor".