vinetur

Sommeliers: mucho más que comunicadores del vino

jueves 3 de junio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para homenajear el día mundial del sommelier, que se celebra cada 3 de junio en conmemoración a la creación de la Asociación Internacional de la Sommellerie (ASI) conversamos con cuatro profesionales argentinos, con perfiles muy diversos, pero un objetivo en común: honrar el vino.

Mariano Braga, el comunicador serial



Criado en una familia en la que no se bebía vino en lo absoluto, empezó a tomar vino recién en la primera clase de la carrera en la materia introducción a la sommellerie. "Siempre me entró el vino desde el punto de vista del conocimiento, porque la persona que sabía de vinos te podía hablar de historia, de gastronomía... había algo de cultura general" comienza Mariano Braga, el bebedor serial, como él se autoproclama en su perfil de Instagram desde donde día a día transmite su conocimiento, pasión y disfrute a sus más de 60 mil seguidores.

Uno de los clásicos de sus posteos son las trivias de los fines de semana y los #MeLoDijoBraga. Su top 5 de tips simples, cortitos y al pie son: 1) La clave de todo es la infidelidad vínica 2) El mejor lugar para la guarda del vino es el estómago propio 3) Una de vino, una de agua, siempre 4) Si hay que pecar, mejor pecar con frío. Y en tintos también 5) Mejor que un repositor, un vinotequero. Y recomienda que siempre hay que hacerse amigo del vinotequero del barrio.

Actualmente radicado junto a su familia en Marbella, España, se dedica a tiempo completo en lo que más disfruta hacer: la generación de contenidos para su propia red social, para bodegas y para otras empresas del sector.

"Estando fuera de Argentina ves con otros ojos el trabajo increíble que se ha hecho en los últimos años sobre todo en materia de innovación. Es super importante porque el futuro termina siendo de los rupturistas, de los que hacen cosas fuera de lo usual. Y en Argentina la movida de enólogos que se animan a hacer cosas distintas -desde técnicas de vinificación a descubrimientos de nuevas zonas- es enorme. Ese culo inquieto del viticultor, viéndolo en perspectiva, ha hecho un cambio radical en los vinos argentinos" cuenta uno de los comunicadores de vino más influyentes del mundo elegido por The International Wine And Spirit Competition (IWSC).

Si tuviera que sorprender a alguien con un vino argentino sin lugar a dudas elige algún blanco. "Porque la industria de los blancos argentinos dio un vuelco tremendo. Iría a alguna zona extrema como La Carrera y elegiría el Sauvignon Blanc de Matías Riccitelli que me parece un vino tremendamente interesante para descubrir. O sino me iría a Chubut a las nuevas zonas productoras con vinos súper ácidos y de un perfil que en la Argentina no estamos acostumbrados a ver en lo absoluto" reflexiona Braga que con sus 35 años viajó alrededor de 65 países, desarrollando una mirada global de la industria vitivinícola.

Tan multifacético es que en septiembre de 2020 lanzó junto a su amigo, el enólogo Andrés Vignoni, Desde los Polos, un Pinot Noir de edición única, cosecha 2019, y procedente de Los Chacayes, en el Valle de Uco mendocino. A menos de una semana de su lanzamiento, el vino vendió toda su producción de 700 botellas. "Más allá que siempre le había escapado a la idea de tener un vino propio porque como sommelier no me resultaba atractiva la idea de elaborar un vino. Todo cambió cuando hace unos 5 años, Andrés me escribió por Instagram (no lo conocía en ese momento) y me dijo: algún día tenemos que hacer un vino juntos" recuerda Braga quien adelanta que en un par de meses se vendrá el lanzamiento de la segunda y última edición de Desde los Polos, que en este caso será un Pinot Noir de Gualtallary, Valle de Uco.

Actualmente está súper abocado al trabajo en la educación virtual desde su sitio www.marianobraga.com. "La pandemia nos impactó muy positivamente ya que nosotros veníamos trabajando en cursos online desde hace 7 años y cuando empezamos era mucho más raro que uno pudiera tener una educación a distancia a través de la virtualidad. Así que la pandemia nos dio la posibilidad de demostrarle a un montón de gente que podía ser una opción válida y que el resultado era interesantísimo" cuenta orgulloso y adelanta que este año empezará a trabajar con nuevos programas que irá lanzando a lo largo del año. El primer estreno será el mes que viene con su curso Me lo dijo Braga cara a cara, el primer curso online presencial con encuentros cara a cara, que tendrá una síntesis de todos los #MeLoDijoBraga. ¡Imperdible!

Paula Perasso, la irreverente



"El vino llegó a mi vida de la mano de mi abuelo cuando yo solo tenía 13 años. Él me dio a probar vino, eso ya marcó una complicidad entre mi abuelo, el vino y yo" recuerda emocionada Paula Perasso, quién desde las redes sociales no solo comunica el mundo del vino con mucho humor, desacato y frescura, sino que también en los últimos años se convirtió en una verdadera emprendedora: tiene su línea de productos A todo tinto (que incluye desde remeras o fragancias pasando por gorras o pijamas), su línea de vinos, El vino de Pau, que como ella lo describe es un vino hecho de corazón y de uva y, por si todo esto fuera poco, además en plena pandemia inauguró su propio club de vinos: el club de Pau.

¿Un día en su vida? "Probando vinos todo el tiempo, sé que es un privilegio porque además me permite apreciar la cultura del vino desde muchos aspectos. Realmente es un viaje de ida sin ticket de regreso" cuenta con una sonrisa en la boca.

Lo que más disfruta de su trabajo día a día es la pasión que encuentra cuando viaja a diferentes lugares productores de vino, desde las historias, pasando por los personajes "a todo lo que hace que este mundo sea maravilloso y único". ¿Y lo que menos disfruta? "Cuando en algunas de mis catas hay gente que sólo quiere tomar y lo que estás comunicando no le interesa ni un poquito. Ni te miran a los ojos, cero conexión, solo quieren su copa llena y tomar todo lo posible" remata esta copada que disfruta del vino, como se autodefine en su biografía de Instagram.

Algo que Pau Perasso logra a la perfección es llegar a la gente de forma simple y sencilla por eso ella refuerza que "el vino no es algo elitista, es algo realista y como real puede ser tangible para todo el mundo en cualquier contexto sin importar cuánto sepas". Por eso, para seguir apostando en el aprendizaje, la diversión y el buen vino, el 12/6 estará dictando de forma online Cata en casa, un sábado por la tarde, momento ideal para abrir un vino y aprender los pasos básicos de la degustación.

Roberto Romano, el hacedor creativo



Se autodenomina comunicador creativo, ya que sus primeros comienzos en la gráfica lo empujaron a llevar esa pasión a la gastronomía para especializarse primero en coctelería y después en la sommellerie. Con 49 años de vida y 32 de pura creación, como él mismo lo define, su arte creativo ha sido enriquecedor en bares, restaurantes y hoteles internacionales, ya sea desde el asesoramiento en sala, el armado de cartas o dejando su sello en diversos startup enogastronómicos.

¿Cómo llegó el vino a su vida? Más allá que en la primera niñez, su tío abuelo le convidaba algún que otro sorbito de vino con soda hubo un momento bisagra en la vida Roberto Romano que hizo que dedicara su vida al vino. "Me acuerdo que probé un Sauvignon Blanc increíble, de esos que tienen aromas cítricos y hierbas muy intensos y que en la boca tienen una tremenda frescura dada por la acidez. Ese vino hizo que eligiera esta carrera".

Apenas recibido, esta tromba creativa en pleno viaje de estudios de la carrera de sommelier conoció a tres enólogos que le sembraron la semilla de la utopía: crear un vino con cada uno de ellos. "Hoy después de 11 años puedo decir que si hay algo que vale la pena es creer en tus sueños y derribar utopías, ya que pude realizar aquel deseo y elaborar vino con esos enólogos".

Esa utopía hecha realidad lo convirtió en un sommelier que devino en hacedor de vinos, fundamentalmente de vinos "que sirvan para comer". Así nació en el año 2013 Barroco Wines, una bodega que produce pequeñas producciones de vinos de alta gama, elaboradas en conjunto con los más destacados enólogos de la Argentina donde cada uno aporta su conocimiento, trabajo y pasión por el universo del vino.

Lo que más disfruta de su trabajo día a día del trabajo en el mundo del vino es "todo el proceso de hacer mis vinos, desde conocer al productor de uva hasta vestir la botella. Además, del contacto con el público al momento de comunicar mi marca y el servicio de sala cuando acompañó un menú o hago una degustación". Y claro, como contraparte de la misma moneda "lo que menos me gusta es la comercialización desleal, que no cuida a los consumidores y la difícil comunicación sobre el vino con el público".

Sus vinos, por el contrario, llegan a los consumidores de una forma muy potente, con una estética de lujo, vanguardista y rupturista. Toda esa potencia creativa no solo se ve plasmada en la forma de comunicar cada una de sus etiquetas, sino que año tras año el porfolio de productos crece y sorprende.

Y si hablamos de comunicación en el mundo del vino, claro que muchos mitos siguen dando vueltas de un lado para otro adentrándose en el inconsciente de muchos consumidores. "El vino no tiene reglas de disfrute, así como probé aquel vino con soda de mi tío cuando era pequeño, hoy el vino lo podés disfrutar como quieras, como te guste beberlo, porque no hay reglas para el disfrute del vino. Por eso nadie nos puede decir cómo tenés que tomarlo. Nosotros los sommeliers podemos indicar qué dice la teoría y cómo podés aplicarla, pero el vino es subjetivo, totalmente individual y lo que a mi me gusta puede que a vos no. Y de eso se trata, nosotros debemos mostrar los caminos y cada uno elige cómo transitarlo según su disfrute".

Si tuviera que sorprender a alguien con un vino argentino "elegiría aquél vino que cambió la manera de hacer vino en la Argentina, que nos abrió las puertas del mundo. Un Malbec que por primera vez hizo huella, por ser creado de manera diferente a como se venía haciendo y porque provenía de otra zona que no era Mendoza. Fue un antes y un después en la vitivinicultura argentina: elegiría sin lugar a dudas el Yacochuya Malbec 1999".

Andrea Donadio, la ecléctica



El vino llegó a su vida de forma inesperada. Mientras estudiaba gastronomía tuvo la posibilidad de trabajar en una vinoteca cuando tenía 19 años y "no sabía absolutamente nada de vinos". Hoy con 32 años en su haber, Andrea Donadio fue en 2019 Top 3 en el concurso Mejor Sommelier de la Argentina y en sus más de 10 años de experiencia en servicio trabajó en Oporto Almacén o El Baqueano, en Buenos Aires, o junto a Martín Berasategui en el País Vasco y a Michel et Sebastian Bras en Francia.

Una de las ventajas fundamentales del sommelier es que puede desarrollarse en distintas áreas relacionadas al mundo del vino. Ella literalmente comunica el vino en todas sus formas ya que actualmente como sommelier independiente dicta degustaciones y talleres sobre vino, asesora a restaurantes, cata vinos para bodegas y pequeños productores y distribuye vinos de una bodega de Córdoba (Argentina). Por si todo eso fuera poco durante la pandemia junto a un amigo creó Tinte Vinos, una tienda online donde recomiendan las etiquetas de vinos que más les gustan.

¿Qué mito le gustaría desterrar del mundo del vino? "Cuanto más pesada la botella, mejor será el vino. ¡Mito total! El peso de la botella no tiene relación directa con la calidad del vino. Es una gran estrategia de marketing utilizar botellas pesadas y que impresionan por el tamaño y el peso. Pero hoy en día, las botellas eco están ganando lugar, ya que ayudan a entender que la verdadera estrategia de compra-venta es colaborar con el medioambiente".

Si tuviera que sorprender a alguien con un vino argentino recomendaría un vino que probó hace poco: el Alma Gemela Garnacha procedente de Lavalle, elaborado por Onofri Wines. "Descubrí una Garnacha super fresca, frutal, ligera, levemente salitre y con taninos bien maduros y redondos, super versátil para arrancar una comida, combinar con quesos o simplemente tomar una copa después de terminar un día laboral". Eso es justamente algo que destaca de la Argentina vitivinícola actual: "la diversidad y la gran aceptación que tenemos sobre zonas de cultivo emergentes o métodos de elaboración revalorizados. Argentina está dejando de ser referente solo de Malbec y Torrontés. Tenemos grandes profesionales que se animan a elaborar vinos nuevos y además el consumidor está abriendo cada vez la cabeza y no siempre va a lo seguro" y agrega que lo que más le gusta del mundo del vino es que está en constante cambio y transformación. Todos los días hay novedades, salen nuevos vinos, aparecen nuevos proyectos y eso "la obliga a estar informada" cuenta a pura emoción. "¿Lo que menos me gusta? Mmmmm que mi mama le siga diciendo Champagne al espumante argentino" confiesa entre risas.