vinetur

Mariano Braga: “La alta gama argentina es superior a muchas otras regiones a nivel internacional”

El sommelier argentino, residente en España analiza el presente del mundo del vino español y argentino

miércoles 20 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El sommelier argentino, residente en España recientemente posicionó su podcast #MeLoDijoBraga en el más escuchado de gastronomía de la Argentina. Entre un aluvión de proyectos para este año, con mate y copa en cada mano, Mariano Braga analiza el presente del mundo del vino español y argentino.

Mariano Braga es uno de los jóvenes sommeliers más destacados de la Argentina y desde hace más de un año reside junto a su familia en Marbella. Desde su incursión en el mundo del vino no paró un segundo: se recibió en la escuela del mítico cocinero Gato Dumas, escribió sobre vinos, viajes y gastronomía en distintos medios de Latinoamérica y Estados Unidos; junto a su esposa, la reconocida cocinera Florencia Borsani, comandó el restaurante Pampa Roja, ubicado en la ciudad de Santa Rosa, provincia de La Pampa, el que fue reconocido en el año 2018 como el Mejor Restaurante de Argentina por la Luxury Travel Guide (LTG) de Inglaterra y en donde logró desarrollar la carta de vinos y bebidas más premiada de la Argentina (durante 2014 a 2020, los años de existencia del restaurante recibió el Wine Spectator Award of Excellence ininterrumpidamente, además de haber sido escogida en dos oportunidades por The World Of Fine Wine como la Mejor Carta de Vinos Corta de Sudamérica).

Y por si todo eso fuera poco Braga también incursionó en el mundo digital desde hace casi 20 años: ya sea en la docencia virtual, a través de su academia en www.marianobraga.com, twitteando o compartiendo ingenioso contenido en Instagram. Además, este año creó su podcast #MeLoDijoBraga y en solo tres semanas alcanzó el puesto N°1 en la Argentina, convirtiéndose en el podcast más escuchado del país en la categoría "Gastronomía", según el sitio especializado PodStatus.com.

¿Cómo surgieron los #MeLoDijoBraga?

#MelodijoBraga en realidad,es una frase robada de mi padre quién siempre tiene frases polémicas y en general, desde el punto de vista político, son para hacer lío, básicamente. Y ese concepto #MelodijoBraga, lo transformé en frases que tenían que ver con el mundo del vino. Entre 2018 y 2019 empecé a escribirlos, eran tweets, por eso en general son todos cortitos. Eran menos de 140 caracteres en ese entonces y fueron alrededor de 100 en total que después algunos se fueron puliendo, algunos se fueron acomodando, otros son convicciones en las que no estoy tan convencido. Pero

bueno, básicamente el concepto el #MelodijoBraga es como una suerte de forma de sintetizar las cosas en las que yo creo. Muchas veces son polémicas pero están muy marcados por la experiencia mía, por lo que a mí me parece, por mi visión del mundo del vino, por eso es tan personal el hashtag en el cual además aparece mi apellido.



Además, del Podcast ¿qué más se viene para este 2022?

El podcast es puntualmente mi gran proyecto de este año y todavía tenemos muchísimo para perfeccionar. La idea del podcast es pasarlo también a video y poder empezar a hacer material para YouTube, que es una red social que la tengo un poco abandonada. Estamos con un trabajo muy fuerte de relanzamiento de nuestra academia, nuestra plataforma de educación virtual y para fines de mayo se viene un curso nuevo en la plataforma, que es un curso específicamente orientado a Instagram para los negocios del vino. Y para fin de año también tendremos un curso que se va a llamar Aprender a comprar vino.

Con tanto recorrido, tanto vino degustado y disfrutado, ¿qué tiene que tener un buen vino para sorprender a Mariano Braga?

Esta pregunta en algún momento la hacía mucho en un podcast que tuve el año pasado, que se llamaba Mucho ruido, muchas nueces. A la gente que yo entrevistaba les pedía que terminaran una frase, y esa frase era "el mejor vino del mundo tiene que tener...". Y la mayor parte coincidían en que tenía que tener una historia, que tenía que tener un relato, tenía que tener una familia, una tradición, una historia, una experiencia, una historia detrás y creo que viene por ahí. La realidad es que uno tiene la suerte de probar mucho vino todo el tiempo y de probar vinos súper interesantes, de distintos niveles de precios y en general el eje en común es que hay una historia linda, hay linda gente detrás, historias de superación muchas veces, porque la dificultades de la viña o de la añada o de esa familia bodeguera. Así que no sé si para sorprender, pero los vinos que más disfruto, por lo menos hoy, son esos vinos que vienen de lindas historias.

Hablando de historias lindas, ¿qué descubriste del vino español en este tiempo que llevás viviendo en España?

Lo que me sigue asombrando al día de hoy es la enorme diversidad de estilos que hay. Por eso, un gran descubrimiento definitivamente fueron los vinos de Málaga de la zona en la que yo estoy viviendo. Como sommelier de Argentina uno todo el tiempo uno está más acostumbrado a escuchar sobre los vinos dulces de Málaga. Entonces, una de las cosas que más me sorprendió fue el año pasado fue haber visitado la Axarquía, ver esos viñedos, hablar con sus bodegueros, ver las variedades de uva completamente fuera del circuito y autóctonas, con tanta tradición y de las que se habla poco y de la que se hacen blancos y tintos secos, sin azúcares residuales y que son realmente espectaculares. Eso fue un gran descubrimiento, porque después el resto de la enorme diversidad del vino español quizás no es un descubrimiento porque uno lo conoce, porque uno sabe que España tiene un país con una diversidad espectacular a nivel regiones, a nivel estilos. Así que soy un absoluto neófito en el tema. Arrancando a aprender, pero sabiendo que no hay techo. Porque tanto en España pasa lo mismo que en Argentina. El mundo del vino local es infinito.



¿Qué productos o vinos españoles sumaste a tu dieta actual?

Todos los vinos españoles en Argentina no los conseguís. Con lo cual todo el vino que hoy bebo son vinos a los que yo no estaba o mi paladar no estaba acostumbrado hasta el año pasado. Sí es cierto que España es un país con más acceso a vinos extranjeros, así que la verdad es que también pruebo muchos vinos de afuera, muchos vinos de cercanía, o sea, vinos franceses, alemanes, portugueses, pero mucho vino también un poco más fuera del circuito de Europa del Este. Algunas cosas de Oceanía, Australia,

Nueva Zelanda, que se consiguen y que se consiguen a precios competitivos y demás. Así que he aprendido mucho y España tiene una gastronomía que es espectacular. Todas las que había que hacer las hice, las 12 uvas a fin de año, la pata de jamón para ser disfrutada a fin de año, todas esas tradiciones que había que hacer las hicimos y las disfrutamos. Adoptamos un montón la gastronomía española que es espectacular y a la Argentina le gusta mucho. Sentimos mucho apego con todo, con todo lo que sea producto de granja, ni hablar, con todos los salazones, los jamones o la tortilla de papa. Así que en la dieta uno intenta mantener un equilibrio, pero la dieta se ha vuelto bastante.

Con tanta dieta de lujo, ¿qué extrañás de Argentina?

Siempre digo lo mismo: se extraña muchísimo la gente, se extraña parte de mi familia, los amigos, las personas que uno tenía cerca. Hoy estoy extrañando mucho haber ido a Mendoza en la vendimia. Es la primera vez en muchos años que no voy a Mendoza en vendimia... De la gastronomía argentina se consigue todo acá. No extraño el mate, no extraño el dulce de leche. Porque tengo mi mate, porque tengo mi dulce de leche, porque tengo mis alfajores, porque tengo todas esas cosas.

No hay un salto tan grande. Y la verdad es que hoy, con el acceso a la tecnología, estás cerca de todos y no te sentís tampoco que estás completamente alejado, pero sí extraño visitar viñedos argentinos.

Y ahora medio como un outsider, ¿cómo observás, ahora desde España, a la Argentina vitivinícola?

Hay una realidad y es que Argentina es muy punta de lanza en un montón de sentidos respecto a la innovación. Creo yo que el no estar atado a denominaciones de origen da la posibilidad de que haya una camada muy grande de productores pequeños que prueben innovación, que se animen a jugar, que exploren zonas, que exploren regiones, que exploren formas de elaboración, que lancen al mercado vinos experimentales. Entonces en esos sentidos, si te das cuenta de que que Argentina es muy de tendencia, yo quizás estando en Argentina veía mucho más el vino australiano, el vino neozelandés como disruptivos. Y hoy, viéndolo desde acá, me doy cuenta de

que Argentina está en ese mismo nivel, que es una avalancha, que tenemos unos vinos de una relación precio calidad en las altas gamas que son espectaculares porque el gran vino argentino es económico respecto de los grandes vinos de otros lugares del mundo y eso hace que un gran vino argentino de 100 € realmente sea una locura. Creo que la alta gama argentina es superior a muchas otras regiones a nivel internacional y eso me da un orgullo enorme.

En el mes del Malbec, ¿cómo creés que perciben en España a la Argentina?

El vino argentino es muy valioso y valorado. Hay vinos argentinos muy interesantes, están las grandes marcas y las tradicionales y también están las marcas chiquititas que marcan un poco la agenda de la cosa novedosa. Obviamente que Argentina es Malbec. Acá hay un gran segmento que es el de la gastronomía argentina, el de las parrillas argentinas, el de todos los argentinos que estamos viviendo en España y que también por apego y por añoranza consumimos productos argentinos. Y ese es un mercado muy grande también, entonces no es difícil comer carne argentina con vinos argentinos en casi cualquier barrio, por lo menos de la zona en la que yo vivo acá en Marbella. Desde mi experiencia se percibe al argentino con mucho afecto y al producto argentino también con mucho cariño.