vinetur

Valeria Gamper, mejor sommelier de las Américas: “La diversidad de vinos españoles es muy linda para aprender y jugar”

Residente en España desde hace dos años, la argentina que el próximo año competirá en París en el concurso Mejor Sommelier del mundo, analiza el presente del mundo del vino español y argentino

lunes 25 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



De alguna forma Valeria Gamper supo desde muy joven que su vida estaría relacionada al mundo de la gastronomía cuando hizo algunas prácticas en hotelería. Años más tarde decidió formarse como sommelier en el Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE) y a partir de ese momento no paró de capacitarse y entrenarse ininterrumpidamente. En 2012 y 2017 obtuvo el segundo puesto en el Concurso Mejor Sommelier de Argentina, lo que la habilitó en 2018 a competir en el Concurso Mejor Sommelier de las Américas en Montreal, Canadá, donde obtuvo el 4to puesto. Después, en 2019 finalmente ganó el Concurso Mejor Sommelier de Argentina y este 2022 se alzó con el galardón de mejor sommelier de las Américas.

¿Cómo fue la preparación para este concurso ahora que estás viviendo en España?

La preparación fue un poco larga porque el concurso se postergó bastante con la pandemia. Pero habrán sido unos cuatro meses que me dediqué íntegramente al concurso: estudiando, catando lo que podía porque acá estoy sola, no tengo un grupo de cata. Así que me compraba los vinos y yo los armaba a ciegas. Les ponía una etiqueta debajo de cada copa con el número de referencia y me los mezclaba. Era semi a ciegas porque en definitiva yo sabía qué vinos estaban ahí.

Más allá del entrenamiento personal ¿pudiste viajar para seguir entrenando?

Al principio no pude viajar mucho pero después fui a París a hacer el entrenamiento de cara al mundial que había ganado al convertirme en Mejor Sommelier de Argentina en 2019 -premio otorgado por la Asociación Argentina de Sommeliers- con Amandine Pastourel, la head sommelier del grupo La Dame de pic, quien había entrenado al ganador anterior y a un montón de candidatos. Ella tiene mucha experiencia y a mi me super ayudó. Otro que también me ayudó mucho a distancia fue Raymond Thomposon, el ganador de Europa, que me dio muchos consejos que fueron super fundamentales.

Después de haber ganado y llegado a tantas instancias finales en otros concursos, ¿qué sentís que hiciste diferente para esta vez alzarte con el galardón continental?

Al mudarme a España tomé contacto con vinos que en Argentina no tenía porque allá solamente podés encontrar un Priorat, un Chablis... Pero acá tenés acceso a los vinos de otros lugares o los podés comprar y en tres días los distribuidores te los traen. Entonces ahora si quería probar un vino lo tenía a mano. También volví a trabajar en un restaurante y volví a tomar contacto con muchos productos. Esa para mi es una gran diferencia. No sé si hubo un clic sino que tuve cuatro años más: yo estoy más grande y siento que avancé profesionalmente y además me mudé a España.

¿Cómo tomaste la decisión de mudarte a España?

Mi marido es español así que nosotros vivimos en Argentina 10 años y cuando tuvimos una hija elegimos otro estilo de vida. Si bien me encanta Buenos Aires y ahí está mi familia ahora estamos viviendo en un pueblo muy pequeño, a 10 minutos de Pamplona, en Navarra. Con un crío necesitábamos tener a la familia cerca en caso de que suceda algo. Me han ofrecido puestos en lugares increíbles pero los rechacé porque no iban con mi proyecto de vida. Así que empezamos a planear la mudanza con mucho tiempo, unos dos años antes de irnos, así pudimos vender nuestras cosas, buscar una casa, no fue algo de un día para el otro.

Y ahora, allá ¿cómo es un día de la mejor sommelier de las Américas?

Actualmente estoy trabajando en El molino de Urdaniz, un restaurante con dos estrellas Michelin, que queda a 20 minutos de mi casa. Puedo llevar a la nena al colegio, después la busca la niñera, y yo llego a casa a la tarde. Los fines de semana trabajo de noche, pero solo los viernes y sábados. Y también estando acá estoy haciendo un diploma de WSET4 y voy a Burdeos una vez por mes.



Ya viviendo en España hace unos dos años, ¿qué descubriste del vino español?

España es inagotable, tiene casi un millón de hectáreas plantadas, son 4 veces más que lo que hay en Argentina, así que hay un montón de vinos de todas las zonas. Estoy redescubriendo todo porque desde que vivo acá siempre trato de probar cosas nuevas, porque no es lo mismo lo que hay en el supermercado que lo que encontrás en gastronomía. Y armando la carta del restaurante siento que todos los días quiero sumar un producto nuevo. Para mi estar acá es un momento de mucho aprendizaje.

¿Pudiste viajar a conocer regiones del vino español?

No visité tanto como me hubiera gustado pero fui a Tenerife y conocí las viñas con cordón trenzado, las variedades autóctonas... Ese tipo de vinos y esas historias detrás de los vinos me encantan. También me gustan mucho los vinos gallegos, los blancos en general, los Jerez, la diversidad que hay acá es muy linda para jugar.

¿Qué producto tiene la firma de la mejor sommelier de las Américas en El molino de Urdaniz?

La carta tenía muchos productos que yo desconocía y estaban escogidos con muchísimo criterio por eso siguen estando. Pero si te tengo que decir dónde está mi firma en la carta es en la primera incorporación argentina que fue un Torrontés. Hay que entender que los vinos demasiado fuertes, alcohólicos y con mucho tanino no caen muy bien acá, de hecho, el menú maridaje de 13 productos (porque no son solo vinos) solo uno es tinto seco.

Hablando de productos, ¿cuáles sumaste a tu dieta que no había en Argentina?

En el restaurante sumamos sake y sidras de pera de Normandía aunque a nivel personal no tengo momento de consumo, pero las sumé a la carta. Y a nivel personal, jamón español en casa en Argentina siempre había porque cada vez que venían mis suegros nos traían un montón y pimentón de la Vera en casa siempre tengo que tener porque para mi es uno de los mejores.



Y si nos metemos en el mundo enogastronómico, ¿qué extrañas de Argentina?

El dulce de leche, porque no está tan a mano, si querés lo conseguís pero no voy al supermercado de la vuelta y hay dulce de leche. Y la yerba para el mate al principio era todo un tema. Porque teníamos que ir a un supermercado específico en la zona de importados y ahí conseguíamos la que nos gustaba pero si se nos acababa hasta que íbamos a ese supermercado nos quedábamos sin mate. Por eso ahora le compramos como 20 kilos de yerba a una importadora así nunca más nos quedamos sin mate (risas).

Estando de afuera, ¿cómo ves que se observa toda la revolución vitivinícola que se vive en Argentina?

Al no estar ni en Madrid ni Barcelona donde los productos de afuera en general son donde se consumen más, creo que no hay tanto conocimiento del vino argentino. Claro que hay gente que sigue a los enólogos de Argentina, que personalmente, hacen un trabajo de comunicación excelso, eso se ve, pero después los productos no son tan fáciles de encontrar para el consumidor final.

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

Al consumidor de a pie le cuesta un poco más saber o conocer lo que se elabora en Argentina a menos que hayan viajado. Porque si vas a Mendoza o Salta estás empapado de vino es imposible que vayas a Mendoza sin probar un vino o es imposible que vayas a Salta y no escuches hablar del Torrontés. Pero sino no hay tanto conocimiento.

¿Cómo observás vos el rol de la mujer en la industria del vino, en Argentina y en España?

Esa pregunta para mi es muy difícil desde el punto de vista que en Argentina pasan cosas a nivel sommellerie muy distintas que en otros lugares. Por ejemplo, yo estudié en una escuela fundada por mujeres, en Argentina la sommellerie la trajo otra mujer, vos sos periodista y sos sommelier, hay muchas periodistas gastronómicas... En los concursos ves en las finales más mujeres que hombres y han ganado muchísimas más veces mujeres que hombres. Para nosotros esa es la norma, pero sabemos que no es la norma en general. En España también está a ola de visibilizar a la mujer en todos los ámbitos no solamente en el servicio, pero creo que todavía falta muchísimo en todos lados, incluida la Argentina.

¿Qué tiene que tener un buen vino para sorprender a la mejor sommelier de las Américas?

Carácter, elegancia y balance. Y que sea un vino que lo puedas tomar ahora pero también que lo puedas guardar. Pero es cierto que hay muchos vinos que no son balanceados y están buenísimos, entonces ¿qué es un buen vino es una pregunta muy difícil? Pero me sorprenden los vinos que me emocionan.