vinetur

La sommellerie en Argentina tiene cara de mujer

Para celebrar 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 tres mujeres que lideran la formación de sommeliers en la tierra del Malbec

jueves 2 de junio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay una mujer que en Argentina es sinónimo de sommelier, sin lugar a dudas es Marina Beltrame, quien se formó en París y volvió a su tierra con un objetivo súper claro: abrir la primera escuela de sommeliers. Y así lo hizo, ya que un tiempo después nació la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS), pionera en la educación de profesionales.

Más allá que su formación de origen es la hostelería, "el vino siempre estuvo presente en mi vida porque en mi casa se almorzaba y cenaba con vino. Damajuana o cartón, propio de la clase media argentina de esa época", recuerda Beltrame quien agrega que su formación de administración hotelera hizo que "el vino entre de otro modo, porque quise conocer sobre su elaboración, historia y geografía, porque me había seducido el área de alimentos y bebidas, en la que trabajé durante muchos años".

¿Cómo llegó la sommellerie a su vida? Mientras trabajaba en el restaurante del hotel Feir´s Park, en Buenos Aires, se le presentó "la oportunidad única e inmejorable de ir a Francia a través de una beca otorgada por una empresa de corchos de Perpignan con importantes inversiones en Argentina". Y así, de un momento a otro mientras en la Argentina se vivía un momento de reconversión vitivinícola brutal, la primera sommelier argentina nacía justamente en la tierra del Champagne. A su regreso, en 1999 funda la EAS, el primer espacio de formación de sommeliers en LATAM y dos años después se convirtió en la primera presidente de la Asociación Argentina de Sommeliers (AAS).

"Hoy soy más empresaria que sommelier, ya que llevo la dirección de la primera escuela de sommeliers y realmente mis días son largos, porque trabajo un montón de horas de un montón de días. Pero no me pesan como podría parecer sino más bien, esa cantidad de cosas que surgen me mantienen comprometida y entusiasmada con la profesión" confiesa quien además de ser pionera en la Argentina, años más tarde llevó su escuela a Colombia y Costa Rica.

Lo que más disfruta actualmente de su trabajo "es el vínculo con enólogos, ingenieros agrónomos y otros protagonistas de las bodegas a través de catas, presentaciones y viajes. Y dar clases en la carrera, significa volver al inicio de todo". Pero claro, que no

todo es color de rosa ya que esta sommelier convertida en empresaria tiene que "lidiar con aspectos burocráticos propios de un país que tiene reglas de la prehistoria. Ni hablar de lo titánico que puede resultar enfrentar situaciones como el reciente cierre a la educación durante un año y medio, entre otras menos dramáticas, pero también inconcebibles".

Pese al contexto pandémico y económico, la maestra de maestra de sommeliers quiere destacar de la Argentina "su gente, la convicción, la búsqueda permanente y la pasión. Es espectacular esto que pasa en Argentina y ojalá no fuera tan difícil trabajar con economías tan inestables que a su vez impactan en otras áreas. Porque lo tenemos todo".

Y dentro de una vitivinicultura tan vasta y amplia ella elige para brindar y sorprender en su día con "un tinto de esos memorables porque creo en el potencial de encontrar tintos maravillosos nos muestra sólidos ante el mundo. Aunque yo amo las burbujas, así que me gustaría pensar que también vamos a lograr ser reconocidos en otras categorías. Será cuestión de tiempo".



Flavia Rizzuto

Y cuando el oleaje de la sommellerie empezaba a moverse en la Argentina, Flavia Rizzuto -de formación hostelera con experiencia en restaurantes y hoteles durante más de 15 años- fue una de las primeras en graduarse y en 2004 abrió el Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE) institución dedicada a la formación de sommeliers, bartenders, camareros y aficionados del vino. Así, nacía la segunda escuela de sommeliers del país también liderada por mujeres.

Y claro que de alguna forma las historias se repiten. "En mi casa siempre se tomó vino en las comidas, era algo natural y como yo estudié hotelería y siempre me dediqué a la parte de alimentos y bebidas en uno de mis primeros trabajos en Las Leñas (Mendoza) venían muchos dueños de bodegas a esquiar y en los días francos íbamos a San Rafael a visitar bodegas, cuando no existía el enoturismo" recuerda Rizzuto quien en el 2002 ganó el Concurso "Mejor Sommelier de Argentina" y en el 2004 fue la primera representante nacional en participar en un Mundial de Sommelier en Grecia.

Actualmente está dedicada a la docencia y a la formación de sommeliers "así que todos los días estoy conectada con el vino, con otras bebidas y productos, ya que prácticamente hay catas todos los días en CAVE".

¿Lo que más disfruta? "Es dar clase y sobre todo las clases de cata. ¿Lo que menos? No sé si hay algo, soy afortunada y muchos de los que trabajamos en esto somos afortunados porque hacemos lo que nos gusta" afirma orgullosa quien dedica todos los días algunas horas de estudio para conocer las novedades y la actualidad del mundo del vino. Un mundo que particularmente en la Argentina está "pasando por un momento de mucha diversidad en el que hay muchas opciones, estilos e interpretaciones de lugares; y además se está trabajando mucho sobre el origen, con una gran profundidad en lo que se hace, por eso creo que Argentina sigue creciendo y generando nuevas sorpresas".

Y claro que con tanta diversidad hay vinos que realmente pueden sorprender como "algún vino blanco de corte, con perfil elegante, con acidez muy fresca con potencial de guarda que pueda evolucionar bien en botella. Ese estilo de vinos es un camino que hace años la Argentina está recorriendo con muy buenos resultados y creo que eso también muestra otra faceta de lo que es Argentina".

Si hablamos de la actualidad de la profesión es imposible que no aparezca la pandemia y el extremo confinamiento vivido en la Argentina: "Me parece que fue muy duro el momento de cuarentena para todos los que trabajan en gastronomía. Por suerte ahora se está volviendo a acomodar y creo que hoy el sommelier tiene un espacio importante porque se está desarrollando en espacios que van desde el restaurante, pasando por las vinotecas o bodegas, al enoturismo o la distribución de vinos. Me parece que eso abre una amplitud a lo que es el desarrollo profesional y además tenemos muy buenos ejemplos de sommeliers que en el país y fuera del país abren caminos y muestran hasta donde se puede llegar con la sommellerie siendo argentino".

En un mundo cada vez con menos reglas, en el mundo del vino para Rizzuto hay muchos mitos que se van derribando con el tiempo. "Escucho gente que dice: a mí no me gusta el vino blanco, rosado o el vino tinto. Y yo siempre quiero dar el mensaje de que no hay un solo estilo de blanco, rosado o tinto y que dentro de una categoría podés encontrar estilos que sean afines con un gusto personal o estén en el borde de parecerse a otra categoría: como un vino blanco con más volumen y más cuerpo, con fermentación y paso por madera le puede llegar a gustar a alguien que le gustan más los tintos. Y un tinto más ligero con acidez más alta, sin tantos taninos, le puede gustar a alguien que le gusten más los blancos. Entonces el mito de que si yo tomo tinto no tomo blanco y si tomo blanco no me gusta el tinto me parece que es algo a trabajar desde los sommeliers. Igualmente, los consumidores están cada vez más abiertos y versátiles y creo que se están rompiendo un montón de barreras o mitos del vino".



Natalia Valentina Suárez

Desde la Escuela Argentina de Vinos (EAV) Natalia Valentina Suárez -docente de formación de profesionales gastronómicos en las áreas de servicio, hospitalidad, vinos y otros productos para cocineros, hoteleros y sommeliers- también llegó al vino a través de la mesa familiar. "Era parte de la cotidianeidad de casa y del trabajo de mi familia ya que mis padres, abuelos y bisabuelos se dedicaban a la gastronomía. Podría decir que literalmente me crié en un restaurante" recuerda Suárez quien descubrió la sommellerie trabajando en hotelería allá por el 2003 cuando estaba en la Hostería Los Notros, frente al mismísimo glaciar Perito Moreno. "Era un lugar con estándares elevadisimos en Argentina para esos momentos donde la gastronomía, el vino y la hostelería no estaban tan desarrollados. Fue una experiencia impresionante porque fue como hacer un máster en alimentos y bebidas ya que, al trabajar con esas cartas de vinos, todos esos procesos y estándares fue que me surgió la curiosidad y el deseo de entender más acerca de vinos". Así, al regresar a su Buenos Aires natal se graduó en la primera camada de sommeliers de la EAV.

Como una verdadera apasionada Suárez sostiene que "la sommellerie en mi vida no es solo mi trabajo o profesión, sino que es parte de mi estilo de vida, al igual que la gastronomía. El vino sin dudas es un camino de ida sin retorno, uno ingresa a este universo y es tanto lo que hay para descubrir y aprender que es imposible bajarse" por eso cuenta que en plena pandemia fue "de las que tuvo que reinventarse" y decidió emprender con la creación de More Wine Plis, un espacio virtual de venta de vinos y asesoramiento personalizado para clientes.Un lugar que le permite diseñar cavas, cajas mixtas de vinos, asesorar sobre servicio o maridaje, básicamente hacer una de las cosas que más disfruta: "comunicar, transmitir, compartir, colaborar con el aprendizaje y disfrute del otro (cliente o alumno), disfrutar porque no solo es placentero para mí, sino para quienes lo comparten conmigo".

Y si hablamos de placeres qué mejor que destacar "el crecimiento, las ganas, la curiosidad y el empuje de muchos productores para llevar cada vez más alto la enología argentina que sin dudas es altamente competitiva con la del resto del mundo no solo por la calidad sino también por la diversidad que estamos logrando. Hace algunos años atrás era impensado que Argentina lograra vinos blancos de calidad y hoy hay cada vez más y mejores" destaca la joven sommelier que además actualmente es miembro de la comisión directiva de la AAS, desde donde comparte una visión en la que la profesión está "expansiva y en crecimiento" y destaca que todos los años en todas las escuelas referenciales de sommellerie siguen egresando de manera constante sommeliers. "No todos tienen la idea o intención de ejercer la sommellerie más dura o tradicional que es la de gastronomía (en todo el mundo) sino que en Argentina hemos desarrollado cada vez más espacios donde un sommelier puede ejercer la profesión: como ir a la casa de las personas a hablar y degustar vinos o organizar eventos sociales o corporativos llenos de actividades lúdicas vinculadas al vino. Esto no es muy común en Europa. Y el sector comercial con los años también empezó a sentir la necesidad de tener personal capacitado en el producto debido a la fuerte competencia y esto ha llevado a muchas de ellas a optar por contratar sommeliers en estas áreas también. Y además, algo que percibo después de muchos años es que hay cada vez más público joven estudiando y ejerciendo la sommellerie con un estilo muy particular y descontracturado a como venía siendo o como se hace en el resto del mundo sobre todo en el Viejo Mundo".

Y si hablamos de gente joven descontracturando el mundo del vino, Suárez invita a derrumbar el mito que dice que para tomar vino hay que saber. "Constantemente me encuentro con gente en degustaciones, eventos o la vida cotidiana que arrancan una conversación conmigo (sabiendo que soy sommelier) diciendo, disculpa por la pregunta, pero ´yo no sé nada de vinos´ o a mi servime cualquiera que 'yo no entiendo nada de vinos´. Quien esté leyendo esto que sepa que, para beber o comer no hay que saber, intelectualizar o saber de vinos. Pero sin dudas saber nos cambia la forma de consumir porque sencillamente lo hacemos con más información, porque el paladar se entrena y cuando uno empieza a disfrutar con conocimiento la cosa cambia, pero no nos hace mejores. No es una obligación saber, sí disfrutar y elegir lo que quiero y lo que puedo. Pero, saber es una elección".