vinetur

Andrea Donadio, Mejor Sommelier de Argentina 2022: “Tenemos que mostrar la diversidad de la Argentina más allá del Malbec”

lunes 2 de enero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Andrea Donadio, Mejor Sommelier de Argentina 2022

La argentina de 34 años ya formaba parte del top 3 de mejores profesionales del país desde 2019. Ahora, con el nuevo galardón se prepara para el mundial de sommeliers que se llevará a cabo este año en Francia.

¿Cómo fueron los años de transición y preparación entre el último concurso y este?

La verdad es que fueron años de muchos cambios porque en el medio estuvo la pandemia y fueron años de pensar y replantear muchos temas a nivel profesional y personal. A nivel profesional me estaba yendo en el 2020 a vivir afuera porque tenía una propuesta de trabajo y todo se canceló, primero se pospuso y después se canceló. Y sucedió un poco lo que dice la frase, esto de reinventarse y así fue. Siempre pensé cómo iba a hacer el siguiente concurso. Creo que en realidad en vez de 2022 iba a estar en el 2021, así que un poco durante el 2020 fui viendo cómo iba a ser la preparación, hasta que después en un momento se anunció que se iba a posponer y después fui mamá. Así que ahí fue de nuevo replantear y repensar si era viable presentarme o no presentarme.

¿Cómo congenió el estudio, el concurso y la maternidad?

Lo pensé mucho porque la primera respuesta que tenía era como que no iba a poder, que no era posible, que no iba a tener posibilidad de hacerlo. Además del estudio concurso, la maternidad es trabajo también, entonces lo veía como súper imposible, hasta que en un momento fue como "no tengo que pensar desde un lado negativo, sino que tengo que pensar cuál es el recurso más escaso que tengo". Y eso era el tiempo. Entonces necesitaba poder organizarme y de qué manera congeniar todo. Y más allá del concurso, la maternidad y el trabajo, también está la vida personal con amigos y familia. Así que en mi preparación para los concursos, sobre todo para la 2019 tuvo que ver más allá de la parte académica y del estudio, necesitaba del apoyo psicológico, de la terapia y sobre todo del poder organizarme para poder cumplir con todas mis expectativas.

De esa manera me fui armando un calendario por recomendación, el cual era súper flexible también y con objetivos chiquititos por día, porque el tiempo que yo podía estudiar eran, ponele dos horas a la noche de 22 de la noche a 12. Entonces me armé un calendario con pocos temas por día para estudiar, para repasar y era flexible porque no todas las noches estudiaba. De repente tenía un cumpleaños, un asado familiar o una cena con amigos. A veces era necesario reorganizar el calendario para estudiar, pero necesité mucha disciplina y constancia. Todos los días tenía que hacer algo, pero hacer algo chiquitito, como para que también el nivel de frustración no sea alto después.

¿Cómo proyecta el 2023 a nivel personal y profesional?

A nivel personal creo que tengo muchas ganas de compartir con mi familia, que es súper importante. La verdad que siendo mamá uno no puede delegar cosas a nivel personal, o sea, la vida personal continúa, tiene que fluir y lo demás tiene que acompañar. Así que mi vida personal por suerte está súper organizada.

Pienso que después del mundial tengo mis vacaciones, aunque en realidad el mundial tocó en las vacaciones que ya tenía organizadas, pero las pude organizar y a nivel profesional tengo muchas ganas de dedicarle mucho más tiempo a mi proyecto personal, que es Tinte Vinos, una pequeña tienda en el barrio de Núñez. Este año tengo muchas ganas de hacer degustaciones, talleres y enfocarme mucho más a organizar actividades en el local, que es lo que más me gusta, más allá de vender vinos a los clientes.

¿Cómo serán los preparativos para el mundial en Francia?

Actualmente sigo estudiando y estoy focalizando sobre todo en el idioma, porque toda la competencia será en inglés. También estoy poniendo el foco en todo lo que es la cata de vinos a ciegas, en el reconocimiento de destilados y en pruebas más comerciales. Estoy intentando focalizar en los puntos que tengo más débiles.



¿Qué recomendación daría a jóvenes colegas que tengan ganas de presentarse al concurso?

La recomendación básica y primera es que no lo duden, que no crean que no están preparados, porque cuando uno se inscribe y es la primera vez que va a presentarse a un concurso, la verdad es que tiene que ir con la cabeza y con la mente muy abierta a vivir una experiencia. Estar en una competición es ponerse en competencia con uno mismo, en realidad el concurso es para medirse a uno mismo y ver qué tan preparado está o no, en qué cosas tenés que focalizar. Creo que cuando uno se presenta nunca es el único concurso y además sale mucho más motivado. Siempre el saldo es positivo más allá del puesto que uno saque. Y eso es ver el nivel de cada uno y qué cosas tiene que profundizar y mejorar para la siguiente edición. Pero que no lo duden, esa es mi recomendación.

¿Cómo observa a la sommellerie en el país?

Creo que está en crecimiento, en auge. Si bien es una profesión relativamente nueva en Argentina, creo que tiene muchísimo potencial, porque las nuevas camadas que están estudiando, están profundizando con un nivel mucho más preciso. También es importante resaltar la importancia y valorizar el aporte que hacen los enólogos, porque nosotros nos nutrimos con un montón de conocimiento que ellos nos transmiten y eso es súper importante porque nos dan muchas herramientas para que nosotros podamos comunicar los vinos de una manera más precisa. Así que creo que está en súper crecimiento. Veo a las generaciones nuevas con muchas ganas de aprender. Y creo que eso es súper importante. Porque además el sommelier no solo trabaja en un restaurante o en una vinoteca, sino también en bodegas, en áreas comerciales, en distribuidoras de vino y de bebidas. Hay sommeliers que cada vez están más dedicados a determinados productos gastronómicos. Entonces todo el campo laboral está siendo cada vez más grande y se necesitan sommeliers en varios lugares.

¿Cuáles son los principales atributos que considera que tiene como sommelier?

Creo que uno de los atributos o virtudes es que soy bastante abierta. Me gustan muchos estilos de vinos. Estoy abierta a probar desde las cosas más tradicionales a aquellos vinos o proyectos más modernos, porque creo que un atributo de todo sommelier tienen que tener es ser una mente muy abierta porque nunca sabés qué tipo de cliente vas a tener en una mesa o en una vinoteca y tenés que poder recomendar y poder satisfacer sus necesidades. La verdad es que yo siento que no me caso nunca con ninguna corriente ni con ninguna tendencia, sino que soy súper abierta a probar, a entender, a saber qué es lo que el cliente busca o qué es lo que nuevos consumidores buscan.

¿Cuáles son actualmente los principales desafíos que tiene el mundo del vino en la Argentina?

Creo que el desafío primero es seguir hablando mucho de los lugares de origen, ya hace bastantes años que venimos revalorizando y comunicando mucho el lugar, encontrando esas diferencias que hacen que determinados lugares sean terruños únicos. Siento que hay que mostrar diversidad, diversidad en el Malbec, por ejemplo, en comunicar que tenemos muchos estilos de Malbec, que no existe un único Malbec. Y también en mostrar la diversidad que tenemos en una alta calidad enológica en otras variedades, que si bien la Malbec es la variedad más plantada, más producida, más exportada, más consumida, también elaboramos un montón de variedades y otros estilos de vinos que son de muy alta calidad.

¿Qué significa el vino?

El vino para mí, es mi día a día. Trabajo con vino todos los días desde hace muchos años. Soy el referente en el mundo de vinos para mis amigos, para mi familia, para un montón de clientes, el vino me da mucha satisfacción. Creo que mucho se lo debemos a los enólogos, a los productores, que gracias a ellos nosotros tenemos qué comunicar. Después nos tenemos que encargar en cómo comunicarlo. Pero me encanta, no me imagino otro trabajo en mi vida, no me imagino en otra actividad. Así que el vino creo que es unión, que es acompañamiento, que es hermandad y acá en Argentina, siendo nuestra bebida nacional, siempre va a haber una copa de vino para tomar con un amigo, con un familiar, con una pareja, con quien sea. Y va a ser un lindo momento para disfrutar.

Para terminar ¿cuál es hoy su excusa para brindar?

Personalmente, tengo muchos motivos para brindar. El reconocimiento como Mejor Sommelier de la Argentina es el cumplimiento de un objetivo profesional que lo celebro un montón y lo voy a celebrar para toda la vida. Y además, obviamente hay que brindar por la Copa, por el Mundial, porque somos campeones mundiales, porque tenemos la tercera estrella y que Leo Messi es lo más grande que hay.

Andrea Donadio: Mini Bio

Formada parte del Top 3 como Mejor Sommelier de la Argentina desde 2019. Egresó en 2011 del Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE) y desde ese año, es docente en esa institución en la cátedra Apreciación Gastronómica.

En 2015 se certificó como Certified Sommelier por la Court of Master Sommelier y actualmente es Co-Creadora de Tinte Vinos, una tienda online y de asesoramiento gastronómico. Además es capacitadora en aceite de oliva en Oliovita.

Posee más de 10 años de experiencia en restaurantes como Oporto Almacén y El Baqueano, en Argentina, y también posee experiencia en el exterior, junto a Martin Berasategui en País Vasco (2009) y Michel et Sebastian Bras en Francia (2012), entre otras.