vinetur

# ¡A brindar por mamá!

Con la excusa del día de la madre, que en Argentina se celebra en octubre, conversamos con madres profesionales de la industria vitivinícola que conjugan la maternidad con su pasión por el vino.

lunes 23 de octubre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



## "Mientras yo trabajaba en las bodegas mi hija visitaba viñedos", María Mendizábal, sommelier

Para la sommelier María Mendizábal la maternidad fue lo más buscado y lo más lindo que le pasó en la vida. Más allá que tuvo un embarazo un poco complejo debido a la trombofilia trabajó hasta el día anterior a dar a luz. Claro, con un poco más de cuidados para que la inquieta, preguntona y simpática Esmeralda -que hoy tiene 5 años- llegue a este mundo sana y salva.

"Me acuerdo que hablé con el ginecólogo y me permitió una copa por semana que era lo más preciado para mi. Así que extrañé no poder tomar, pero en nuestra profesión lo que más hacemos es degustar y escupir, así que lo llevé muy bien. Y una vez que llegó Esmerada y con casi 18 meses de amamantar, seguí cuidándome o si tenía una ocasión especial me extraía la leche y le daba la que ya me había guardado previamente".

¿Cómo conjuga actualmente su profesión con la maternidad? "Cuento con un compañero de lujo, que me ayuda con mis viajes, cuidados, horarios, así que sigo trabajando mucho. De todos modos intento acomodar mi agenda para no dejar de compartir su crecimiento, nuestros juegos, horarios de plaza y bicicleta".

A María se la veía siempre con la pequeña Esmeralda en el cochecito en ferias y degustaciones. Desde el momento cero se convirtió en una mamá canguro. "Esmeralda comenzó a viajar conmigo en avión desde los 6 meses y la dejaba gateando por la bodega o en una sala de degustación. Eso sí, siempre que viajé conté con ayuda de gente de la bodega para su cuidado cuando yo, la mamá estaba más ocupada.  Así que ella visitaba los viñedos, comía tierra, quedaba hecha un desastre y se super divertía (risas)".

Hoy María y Esmeralda comparten recetas de cocina en Instagram. Quién sabe el día de mañana haya una nueva profesional del vino en este mundo.

**Sobre María Mendizábal:**

Fue la ganadora del "Concurso Mejor Sommelier de la Argentina 2006" organizado por la Asociación Argentina de Sommeliers y representó a la Argentina en el "Concours pour le Meilleur Sommelier du Monde 2007", en Rodhes, Grecia.

Se formó como sommelier internacional en la Escuela Argentina de Sommeliers donde formó parte de su staff como docente y también estuvo a cargo del departamento de comunicación y prensa. Su pasión por el vino la ha llevado a viajar por las regiones de mayor renombre como Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône, Rioja, Ribera del Duero y ferias internacionales como Vinexpo y London Wine Fair. Hoy sigue estudiando el nivel dos de la Court of Master Sommelier (USA) y el nivel tres del WSET (UK).

Participó como brand ambassador de Argento Wine Company en UK y como consultora para Face to Face Wine Imports en California. Actualmente, es brand ambassador de Bodegas Pascual Toso, de los vinos orgánicos Lala lá y está a cargo de los eventos de vinos del Hotel Sofitel. Además tiene su propia empresa 'María Mendizábal Sommelier´ que se dedica a la docencia y capacitación de consumidores y empresas. Su trabajo-hobby es llevar a turistas a visitar los reductos gastronómicos más afamados de los porteños. Y hace pocos meses inauguró su Wine House, un su lugar natal Junín -provincia de Buenos Aires- donde confluyen sus dos pasiones, el vino y la gastronomía.



## "Cuando me enteré que estaba embarazada lo primero que pensé fue la fecha probable de parto en relación a la vendimia" Juliana Rauek, enóloga de Elefante Wines

"Tengo la suerte/carga de trabajar en un emprendimiento familiar propio entonces puedo manejar mis tiempos y organizarme; pero hay muchas cosas que no las puedo delegar o muchos momentos en que hay que trabajar con mucha intensidad. Como la vendimia o los fraccionamientos. Y como la maternidad es algo muy especial donde uno se pone a prueba al máximo entre el esfuerzo y el amor, la disfruto muchísimo y, por suerte, no me limita laboralmente" cuenta Juliana Rauek, enóloga de Elefante Wines, un proyecto familiar y genuino del Pedernal, San Juan, quien confiesa entre risas que lo primero que pensó -junto a su socio y compañero Felipe Azcona- cuando se enteró que estaba embarazada fue la fecha problable del parto en relación a la fecha de la vendimia.

Durante sus dos embarazos (Josefina 5 años e Iker, 3 años) la bodega funcionaba en el garaje de su casa y los últimos meses del primer embarazo, en 2018, los transitó en plena vendimia. "El día que terminamos de hacer los últimos trasiegos y dejamos todo en orden dije: bueno, ya puede venir Jose y a la noche rompí bolsa (risas). Parece que los hijos nos entienden y llegan en el momento indicado. El segundo embarazo lo transité en pandemia y por suerte esa vendimia fue tranquila. Estábamos elaborando en el garaje así que afortunadamente la pandemia no nos afectó en la elaboración y se pudo hacer la cosecha normalmente porque se consideraba actividad esencial. La elaboración, al hacerla nosotros mismos, no fue un problema. Y para mi no hubo mucha licencia ni desconexión porque al tener la bodega en casa seguí trabajando, analizando los vinos y degustando con el bebé a cuestas (risas)".

Beber o no beber esa es la cuestión. "Cuando me enteré que estaba embarazada de mi primera hija estábamos de viaje en Portugal, en el Douro. Imagínense que estaba degustando bastante vino en esta zona tan interesante y con tanta historia. Apenas me enteré dejé de tomar y volví a tomar cuando dejé de amamantar, 20 meses después. En esa época traté de desarrollar la nariz de los vinos, descubrirlos por ese lado, lo cual estuvo bueno para no limitarme al gusto. Si me parecía un vino muy interesante

probaba un poquito y lo tiraba al spitter".

Al no beber durante casi dos años "una de las cavas de vino que tenemos en casa quedó vedada hasta que dejara de amamantar, así que mi marido tuvo que esperar bastante para poder disfrutar de esos vinos inolvidables que yo no quería abrir mientras no pudiera disfrutarlos al 100%".

**Sobre Juliana Rauek:**

Juliana es enóloga y conoció a su marido cuando estudiaba en la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo en Mendoza y apenas se recibieron se trasladaron a San Juan. Es apasionada y precisa, busca expresar lo mejor de nuestra tierra en sus vinos.



## "Hoy con mis tres hijos mayores disfrutamos de beber vino", Dolores Lávaque, directora de la consultora Stg

"Comencé a tener hijos muy joven y maternar es mi 'trabajo´ favorito, es lo que más me gusta y mejor me sale, no es casual que tenga cuatro hijos" comienza Dolores Lávaque, fundadora y directora de la Consultora Stg, que desde 2001 se dedicada a

brindar soluciones estratégicas a la industria vitivinícola.

Los cuatro embarazos la encontraron en momentos y situaciones diferentes laboralmente hablando, pero siempre en el mundo del vino. "En el caso de mi hijo mayor, hace más de 25 años, trabajaba dentro de la bodega familiar en el área de comercio exterior y me agarró viajando por el mundo entre nauseas y panzota. Ya con mi segunda hija planté bandera en Argentina y fue la bisagra para abrir mi propio proyecto/emprendimiento que hoy es mi consultora. Fue en ese momento que me pareció que tenía que cambiar de vida y encontré en la industria una gran oportunidad de profesionalización que pude aprovechar para desarrollar mi negocio. Con mi tercer hijo ya era una profesional con negocio propio y fue muy difícil tomarme la licencia. La idea del negocio propio, de manejo de independencia no era tan real porque tenía varios jefes en cada cliente. Así que mi hijo bebé me acompañaba a la oficina para poder hacer ambas cosas. Para el cuarto embarazo pasaron algunos años más, ya que los tres primeros fueron más seguidos, y me tomó en un momento más afincada. Fue justo con la gripe A, lo que me obligó a guardarme un poco más y compartir con los tres más grandes esa panza y el paso de los meses de gestación. Aproveché esos meses para escribir mi primer libro entre la panza y el primer 'encierro´. En los cuatro embarazos y primeros años de vida de mis hijos di clases, en las cuatro lactancias estudiaba máster, diplomados, etc. Siempre logré combinar todo muy bien con socias y socios de la vida cotidiana que me apoyaron y acompañaron".

Los hijos de Dolores hoy ya son grandes: Cruz de 25 años, está casado y haciendo un doctorado en el exterior; Inés tiene 23 años, Juan tiene 20 años, y ambos están estudiando en la universidad; y el pequeño de la casa, José, ya tiene 14 años. "Esto me permite trabajar con total libertad, salir a catas, comidas, eventos y seguir haciendo de mamá en otra etapa de la vida de mis hijos. Hoy con los tres mayores disfrutamos de beber vino, viajes con visita a bodegas, comer afuera en restaurantes gourmet, tragos y otras cosas. Tengo la suerte de trabajar con mi hija Inés, con quien hace dos años compartimos trabajo para bodegas. ¡Todos mis chicos han tomado cursos de vinos y se han interesado por el producto!".

**Sobre Dolores Lávaque:**

Fundadora y directora de Consultora Stg, que desde 2001 se dedica a brindar soluciones estratégicas a la industria vitivinícola, impulsando su profesionalización a través del asesoramiento comercial, recursos humanos, la creatividad y las comunicaciones. Docente de alma, emprendedora serial y apasionada por el mundo del vino.

Lleva casi 30 años de experiencia dedicada al vino, siendo una de las mujeres pioneras en este segmento en la Argentina. Se graduó con distinción del Wine MBA – BEM, Francia y uno de sus grandes valores es conocer a fondo este mundo: ya que es quinta generación de una familia vitivinícola y se inició trabajando en Bodegas Lavaque y Michel Torino.

Creó el primer panel de catadores ciegos para análisis sensorial de alimentos en 2001 (con reconocimiento en 2003 del Ministerio de Trabajo de la Nación por su labor inclusiva). Actualmente es docente en CAVE, a cargo del tercer año de la carrera de sommellerie.

Entre sus emprendimientos están PisaUvas, productos lúdicos inspirados en la cultura del vino.  A partir del año 2022 hace curaduría de vinos, una selección para un selecto grupo de clientes sumando valor en cada entrega.

Escribió dos libros: "En la cima, Salta y sus vinos" (2018), un viaje profundo al corazón del vino salteño; y "Las Viñas del Cielo" (2010), sobre los vinos del Norte de Argentina, escrito junto a Carolina Garicoche.

De la 'trilogía de la vida', puede decir que casi, casi, la tiene completa: tuvo cuatro hijos, escribió dos libros y... le falta plantar el árbol. Es su próximo proyecto, y será, sin dudas, una vid.




## "Durante mis embarazos el consumo de vino fue nulo así que el spitter fue mi mejor aliado" Carolina Cristofani, enóloga de Bodega El Esteco

Para Carolina Cristófani, enóloga de Bodega El Esteco, la maternidad es una mezcla de entusiasmo, emociones, expectativas, desafíos y felicidad. Fue mamá por primera vez con la llegada de Tobías que hoy tiene 7 años. "Esa primera experiencia fue y sigue siendo un aprendizaje diario". Y después de 6 años llegó el segundo embarazo, que la invitaba a un nuevo comienzo pero esta vez por partida doble: estaba esperando mellizos (Benicio y Allegra, que hoy tienen 14 meses). "Fue todo un nuevo desafío, con mayores cuidados, para que gracias a Dios ambos llegaran en perfecto estado. Así que la maternidad es algo desafiante, llena de noches en vela y falta de descanso y aun así hermosa. También es descubrir la fortaleza y forjar la paciencia".

¿Cómo transitó el embarazo y lo combinó con su labor en el mundo del vino? "Mis embarazos afortunadamente los pude combinar perfectamente con el trabajo. En el primero trabajé hasta último momento con los cuidados que un embarazo requiere. Y el

segundo embarazo al ser de mellizos los cuidados fueron mayores, así que en el último periodo realicé home office, ya que no debía caminar demasiado ni hacer demasiados esfuerzos".

Si hablamos de consumo de vino durante los embarazos, hablamos de nulidad. "Sí seguí degustando, ya que es un punto fundamental desde la elaboración hasta el momento previo al envasado y ´el spitter´ fue mi mejor aliado. Aunque obviamente extrañé el disfrute de la copa de vino, pero no faltó oportunidad de reservarme algunas botellas para descorchar al momento del alta de lactancia. Ahora trato que mis hijos vivan con naturalidad y entiendan los tiempos de mi trabajo, ya que la época más demandante es la vendimia y son muchas horas fuera de casa. En el caso de Tobías desde que era bebé me acompañó a la bodega los fines de semana en época de vendimia y actualmente le encanta poder ir en alguna oportunidad. Con los mellis se complica un poco todo, pero también me acompañaron algunas veces y deseo que me acompañen a futuro".

¿Cómo conjuga actualmente su profesión con la maternidad? "Se conjuga con mucha organización, disciplina, esfuerzo y dedicación, porque se trabaja 24/7. Soy muy feliz de poder trabajar en lo que me apasiona y poder acompañar a mis hijos en cada una de sus etapas de vida. Esa disciplina que he hecho en mi vida hace que pueda disfrutar el trabajo y la familia".



## "Para mis hijos ir a la bodega es una verdadera aventura" Alejandra Riofrío, enóloga Navarro Correas

Alejandra Riofrío, enóloga Navarro Correas, desde chica deseaba tener su propia familia. Hoy ese espíritu de Susanita se volvió realidad gracias a la llegada de León (de 7 años) y Elena (de 4 años). "Ellos son mi complemento más bonito y me enseñan todos los días a valorar la vida y a reinventarme para mirar siempre para adelante. Son mi cobijo, mi orgullo y contento. De hecho, algunas noches, cuando los veo dormir, después de haber tenido un día duro; hablo con Dios y le agradezco infinitamente por haberme bendecido de tal forma, porque llegaron para ponerle color a mi mundo".

Para las enólogas las fechas de parto son vitales para la organización de los trabajos más demandantes del año. "Como ambos nacieron en junio me acompañaron internamente durante la vendimia y posteriormente durmiendo en el cochecito y actualmente jugando en la viña (risas)".

Ahora bien, la enología está íntimamente relacionada al vino así que durante el embarazo todo se vuelve más complejo. "Durante todo el embarazo no tomé ninguna bebida alcohólica, en las degustaciones no tomaba nada y siempre tenía una botella con agua para intercalar periódicamente".

Y sí, la maternidad es un desafío constante. "Nunca se está lo suficientemente preparada para todos los cambios que ocurren, una pierde no sólo el tiempo de descanso sino lo más importante: la seguridad y el control de todo. Dudando a cada paso si está bien lo que una hace con una criatura que acaba de venir al mundo. Y durante los primeros meses extrañaba la complicidad con mi marido y mis amigas charlando y tomando un vinito tranquila. Aunque ahora constantemente nos interrumpe la conversación un 'mami´y ya nos acostumbramos (risas)".

¿Cómo conjuga actualmente su profesión con la maternidad? "Para ellos es toda una aventura ir a la bodega, les encanta. Me gusta que conozcan y se familiaricen con ese precioso lugar donde paso mis días. Así que cuando vienen hacemos picnic. Y la peor parte es cuando en los meses de cosecha llego a casa y ya están durmiendo, ahí se me comprime el pecho".

**Sobre Alejandra Riofrío:**

Serecibió en la facultad Don Bosco en el 2008 de Licenciada en enología e industrias frutihortícolas. Desde el 2010 trabaja en el grupo Peñaflor. Del 2014 al 2019 trabajó en Trapiche y desde el 2019 está a cargo de la bodega Navarro Correas.

En su paso por las distintas bodegas ha estado a cargo de las elaboraciones de bases de espumantes, blancos, tintos de guarda y masivos, fortificados y biodinámicos.