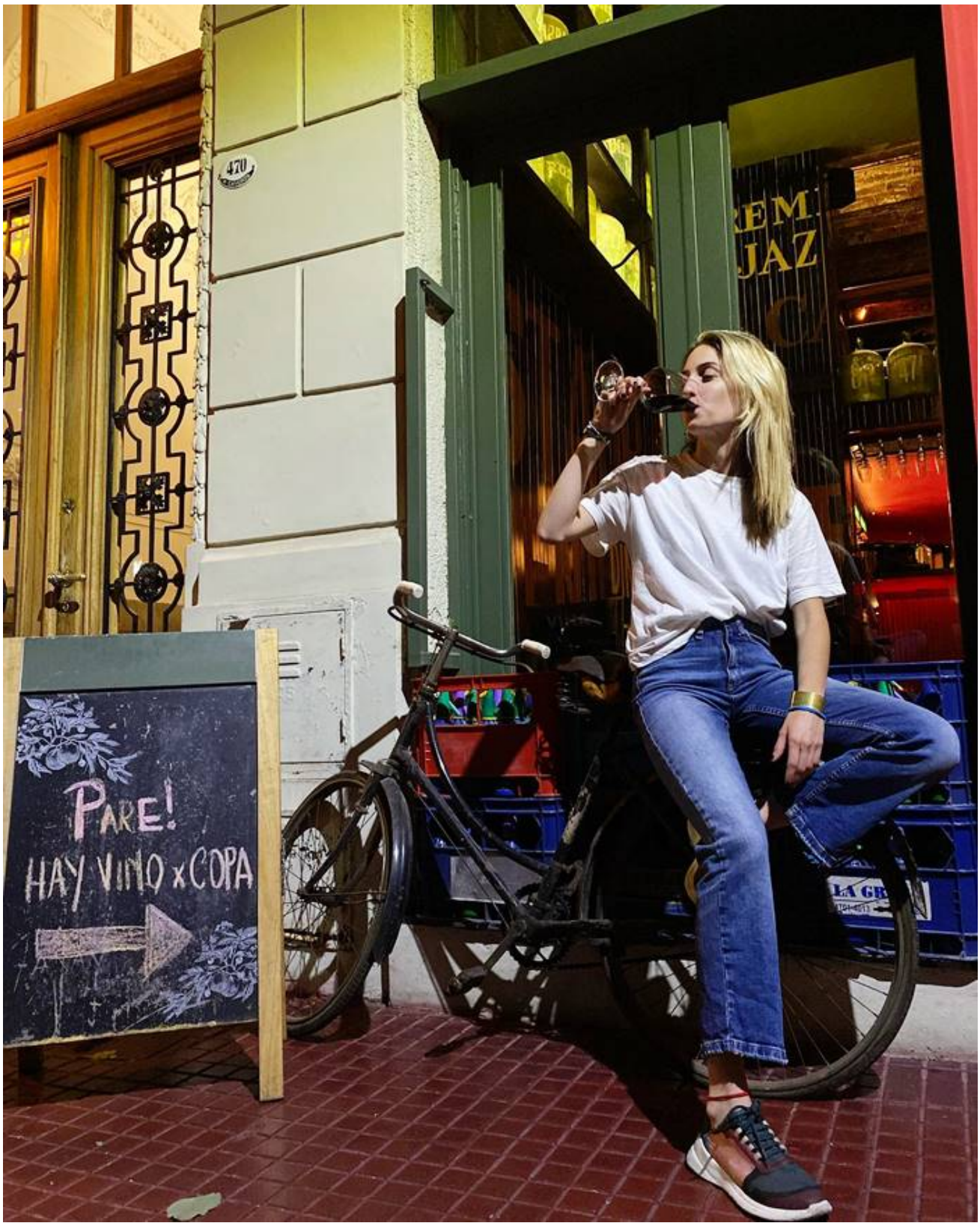
vinetur

Voces argentinas que inspiran pasión por el vino

Dos profesionales argentinas que revolucionan la comunicación del vino

lunes 3 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Sofía Maglione, gastronómica por herencia

Para rendir homenaje 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 dos profesionales argentinas que comunican el vino con mucha pasión y sencillez.

La gastronomía estuvo presente desde siempre en la vida de Sofía Maglione, más allá que toda su familia disfruta del buen comer y beber, cuenta la historia que su abuelo supo liderar un restaurante en pleno microcentro porteño y su tío, Diego Sícoli, fundador de Hierbabuena en San Telmo, fue quien la invitó a sumarse al equipo del lugar con apenas 17 años cuando dejó su La Pampa natal. Ahí hizo de todo, desde pintar paredes a atender a la primera persona que se sentó en el salón comedor. Y claro de tanto estar dentro de un restaurante, el bichito del vino no tardaría mucho en picarle. Así que empezó a hacer algunos cursos hasta que un tiempo después decidió darlo todo y hacer la carrera de sommelier. Justo al mismo tiempo, causalidad mediante, en clases de teatro conoció a la afamada Agus de Alba, y así de repente también se sumó al incipiente staff del hoy exitosísimo ciclo Hola Vino. A partir de ese momento no paró más y hoy es una de las jóvenes promesas de la comunicación del vino que no sólo dicta sus propios talleres (Vinosofía) sino que también da clases en el Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE) además de liderar su espacio enogastronómico, Turvina, en pleno San Telmo.



Por eso hoy, si le preguntamos a Sofía ¿qué es el vino? Ella sin dudar nos dirá que es su vida y que al mismo tiempo simboliza el gran mundo que se le abrió a partir de las relaciones que genera el vino: amigos que son como familia. Así que podríamos decir que el vino para ella se resume en la tríada de unión, amistad y compartir.

"Creo que no hay vinos buenos ni vinos malos. El otro día una amiga decía esto, Celina Bartolomé de Pielihueso, y realmente me pareció espectacular porque el vino depende del contexto en el que estés, la compañía con la que estés en ese momento, cómo estés vos de ánimo, si hace frío, si hace calor o si tenés un plato de comida", asegura la sommelier quien no duda en recomendar alguna etiqueta de Finca Ambrosía para sorprender a alguien, como el Chardonnay "que es complejo y rico y le gusta a todo el mundo".

Si hablamos de la actualidad del vino argentino Sofía grita a los cuatro vientos que es espectacular. "Me parece que estamos en un momentazo. Hay vinos por todas partes, hay versatilidad, hay gente nueva animándose a hacer vino seriamente y con compromiso. Y, del otro lado, también están los consumidores cada vez más metidos, queriendo saber de dónde vienen los productos, quién hace el vino. Realmente hay un gran interés general".



Los que tengan ganas de aprender de vinos de forma relajada, pueden ver a Sofía en Dama Juanas, junto a la sommelier Sol Tony, los lunes a las 19 en Winexplorer, el primer canal de streaming dedicado al vino argentino.

Marisol de la Fuente, la comunicadora nata

Experta en comunicación y marketing, Marisol de la Fuente, en un viaje por la ruta del vino en Mendoza se dio cuenta que mientras otros turistas solo se preocupaban por tomar vino ella empezó a detectar aromas y que además podía poner en palabras lo que sentía y descubría cada vez que le ofrecían una copa de vino. Así que apenas volvió a Buenos Aires averiguó si podía estudiar enología, pero al no ser viable en la capital argentina, descubrió que la mejor combinación con su formación de comunicadora era la sommellerie. De ahí en más, puso quinta a fondo y empezó a comunicar el vino en televisión, radio, redes sociales y recientemente hasta se animó a escribir su primer libro: Te cuento el vino, para el sello Grijalbo de la editorial Penguin Random House. En el que a lo largo de sus páginas presenta el mundo del vino de manera sencilla, práctica y divertida con el objetivo de acercar a los consumidores los secretos de la bebida nacional argentina.



"El vino es cultura, son historias, tradiciones, recuerdos, es mucho más que una bebida. Es el esfuerzo y trabajo de mucha gente, son sabores, aromas, lugares, anécdotas y además algo mágico que logra, sin importar dónde o con quien te encuentres, que haya unión y alegría. Porque cada vez que se abre un vino se transmite alegría" enumera la multifacética sommelier quien hoy en su comunidad de Instagram, con casi 130 mil seguidores, comunica a diario novedades no sólo del mundo del vino sino del mundo de las bebida espirituosas.

Pero si hablamos de vinos, Marisol es una verdadera derribadora de mitos. "Siempre encuentro nuevas formas de derribar mitos clásicos tan arraigados en la sociedad como que el vino blanco da dolor de cabeza, que solo los vinos con madera son buenos o que si la base de la botella es profunda el vino entonces es bueno. Creo que los que comunicamos el vino tenemos la obligación de no detenernos en nuestro trabajo de simplificar su comunicación y tenemos que acercar el vino de una manera fácil y divertida y, además, luchar contra esos mitos que tanto daño hacen a la cultura del vino".

Ahora bien, si tuviera que sorprender a alguien con un vino argentino, no duda en proponer un vino de una provincia no tradicional o de una zona nueva. "Creo que al tener producción vitivinícola en 18 provincias hay muchas opciones en nuestro país. De hecho, muchas son muy buenas. Así que para sorprender con un vino de un lugar productivo y que el agasajado no conozca elegiría algo de Balcarce, Chubut o Córdoba. No porque Mendoza no haga grandes vinos sino porque si la idea es sorprender, definitivamente en estas provincias me he llevado muy gratas sorpresas".



Si le preguntamos cómo observa la actualidad del vino argentino nos dirá que "la industria del vino vive en una constante dualidad en la cual dice que quiere simplificar su comunicación pero a la vez no quiere perder su imagen glamorosa. Así que es en estas idas y vueltas que se pierde el foco en el consumidor. Creo que aún queda mucho trabajo por hacer en la maduración de la comunicación del vino en la Argentina, así como en sus productos, para realmente lograr mayor crecimiento. Estamos en la dirección correcta pero aún queda camino por recorrer".

Apasionada por enseñar y aprender, disfruta muchísimo al hablar con productores ya que le permite aprender sobre tendencias, estilos, procesos y lugares. Por otro lado, también cree que es fundamental hablar con los consumidores ya que son los que le dicen dónde poner el foco, y la ayudan a entender cómo puede ayudarlos y, a la vez, aprender sus hábitos de consumo.

Y como buena sommelier Marisol recomienda un cuarteto de maridajes imbatibles con acento argento: pizzas con vino rosado, empanadas salteñas y Torrontés, cordero patagónico y Merlot gran reserva y un asado con un Cabernet Franc gran reserva.