vinetur

Hoy brindamos por mamá

En Argentina, el domingo 20 de octubre se celebra el día de la madre

lunes 14 de octubre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

En Argentina, el domingo 20 de octubre se celebra el día de la madre, por eso elegimos algunas profesionales de la industria enogastronómica para que nos cuenten en primera persona los malabares que hacen para maternar y trabajar de lo que aman.

"No extrañe nada del vino, porque nunca dejé de catar vinos" Andrea Ferreyra, jefa enología de La Celia



La mendocina Andrea Ferreyra dedica su vida al vino desde hace 25 años. Licenciada en enología graduada en la Universidad Juan Agustín Maza, en donde hizo también un postgrado en Management de Calidad del Viñedo al Vino y en Gerenciamiento Estratégico Vitivinícola.

Comenzó a trabajar en distintas bodegas de Mendoza, siendo Bodegas y Viñedos La Rural y Bodega y Cavas de Weinert las que la marcaron en su formación técnica. Se unió a La Celia en la vendimia del año 2006 y su dedicación, capacidad y el gran amor por los vinos, hicieron que desde el año 2012 sea la jefa de enología. Bajo su gestión, y en colaboración con todo el equipo enológico, los vinos de la bodega fueron obteniendo importantes reconocimientos de la prensa mundial. Y en medio de todo su crecimiento personal llegó Clara, que hoy tiene 15 años.

"Mi embarazo transcurrió muy bien pero al principio tuve que hacer varios días de reposo y éstos coincidieron con el inicio de la vendimia. Después pude trabajar con total normalidad, en ese entonces era segunda enóloga de La Celia y tenía mucho trabajo en la bodega pero a la vez mucha ayuda y contención tanto de mis pares como de mi esposo. Así que trabajé hasta el sábado 4 septiembre y mi hija nació un martes 8 septiembre" recuerda la enóloga que confiesa que durante el embarazo cataba a diario y como tenía los receptores sensoriales con un umbral muy bajo de detección podía distinguir aromas en muy bajas concentraciones.

Durante el embarazo y la lactancia, el obstetra le permitió beber 100 cc de vino tinto por semana, pero igualmente ella decidió no beber vino durante un poco más de un año. "Así que no extrañe nada del vino, porque nunca dejé de catar vinos" (risas).

Hoy trato de tener la vida familiar y laboral lo más integrada posible. "Mi hija hoy es adolescente y prácticamente creció en La Celia. Ella visitó desde muy pequeña la finca y la bodega, ya que en este aspecto desde la organización siempre apoyaron mi rol de madre, facilitándome poder estar con ella en los momentos más demandantes, como la vendimia. Así que Clari de pequeña era mi asistente. Me acompañaba a visitar los viñedos, a hacer el muestreo de las uvas y siempre nos acompañaba a las visitas a las calicatas y a las degustaciones. Realmente onoce la bodega de memoria".

"En mis dos embarazos estaba tan feliz y dichosa que no extrañé el vino", Ivana Piñar, sommelier ejecutiva del Hotel Madero



Ivana Piñar desde hace 18 años es la Sommelier Ejecutiva del Hotel Madero por lo que desde hace más de una década conjuga dos dos pasiones: el vino y la maternidad. "Tuve dos embarazos y en ambos nunca dejé de trabajar. El primero fue totalmente revolucionario como toda primera experiencia pero en la maternidad se suma todo lo hormonal, con toda la revolución de la mente buscando acomodarse al cambio del cuerpo" recuerda la sommelier que calmaba los antojos de Malena (hoy 13 años) con

pan negro con semillas y manteca y los de Amanda (hoy 10 años) con manzana. "Claramente en el segundo embarazo engordé menos (risas)".

Cuando ambas llegaron a este mundo, al mismo tiempo que trabajaba en el hotel lideró junto al papá de sus hijas durante 9 años Paladar Buenos Aires, un restaurante a puertas cerradas en pleno Villa Crespo donde todo era realmente sublime. "Hacía todo con mucha pasión y dedicación. Realmente a mi los embarazos no me frenaron en nada, de hecho seguía yendo a ferias y degustaciones. Obviamente con el alcohol tuve mucho cuidado, escupía, no tomaba, pero nunca dejé de hacer mi trabajo. Estaba tan feliz y dichosa con los embarazos que no extrañé el vino, igual cataba y escupía. No recuerdo bien cuánto tiempo dejé de beber pero con la segunda bebé que amamanté un año ya en las últimas tomas empecé a amantar con tiempos pautados para empezar a tomar de a poco. Y apenas dejé de amamantar volví al mundo del vino al 100%. Pero la lactancia es algo tan conmovedor y maravilloso así que nunca extrañé nada".

¿Cómo se conjuga hoy la maternidad con el trabajo? "Es toda una estrategia y planificación muy sincronizada porque Malena está en primer año y tiene una carga horaria y responsabilidades gigantes. Y además las dos están federadas en vóley así que los sábados me levanto muy tempranito para llevarlas al partido que les toque jugar que puede ser en Tigre si son locales o en Gran Buenos Aires, en lugares mucho más lejos. Por lo que en la semana sí o sí necesité ayuda. Y el resto es una gran sincronización que incluye bajar aplicaciones como Find my kids o hacer las compras, planificar meriendas, almuerzos, viandas y actividades extracurriculares. En este momento además estoy haciendo el opening de 1745 bistró que está dentro del monasterio Santa Catalina -un monumento histórico nacional-. Así que agregué un ingreso para poder sostener la educación de mis hijas y todo lo que necesitamos. Lo bueno de este nuevo trabajo es que es de lunes a viernes y al hotel voy una o dos veces por semana y el resto es remoto" cuenta en detalle feliz y orgullosa del trío que armó con sus dos hijas. De hecho, hoy por hoy las chicas huelen el vino, catan y hablan de descriptores. "Ya tienen como una línea sabiendo que si el vino es blanco y aromático van a sentir ciertas frutas tropicales o cítricas y si es tinto van a hablar de frutos rojos. Me encanta que compartamos mi mundo".

Tanto lo comparten que en plena pandemia la sommelier había armando un club de vinos y cuando se empezó a abrir la circulación un día van a patinar en rollers y ella se cayó y se fracturó el radio de la mano derecha. "Ahí mi hija Malena, la más grande, aprendió a descorchar vinos así que yo hacía las catas en los vivos y ella me ayudaba. Es hermoso como vamos creciendo juntas, acompañándonos en todo. Ellas aman el vino como yo, de hecho tengo un video de Male que cuando estaba en preescolar le preguntaron qué quería ser cuando fuera grande y ella sale con destapador diciendo: sommelier".

"Lo que más extrañé en mis embarazos fue tomar vino" Felicitas Pizarro, cocinera y sommelier


Soy MUNI
MESSI

Todos reconocen a Felicitas Pizarro como la cocinera que saltó a la fama gracias al concurso mundial de videos de cocina organizado por el reconocido chef Jamie Olivier. Pocos saben que además es sommelier. De hecho, su restaurante Maíz, en Nordelta, es un verdadero espejo de sus pasiones: la cocina de fuegos y los vinos de autor.

"Durante mis embarazos no estaba tan a full con el mundo del vino, pero tuve que hacer algunos trabajos y la verdad que tomé muy poquito porque hacía una cata muy profesional en el sentido de probar y escupir. Me guiaba más por el aroma, pero creo que al enfocarme tanto la cata era más sensata y sensible que tomando el vino" recuerda la cocinera que confiesa que lo que más extraño en esos momentos fue el vino. "Porque el vino me da un momento de disfrute y además el vino tiene la parte social, la parte de relajo al final del día, ese momento total de disfrute. Así que todo eso lo extrañé un montón. Aunque los primeros meses honestamente no tenía ganas de tomar vino porque no me sentía tan bien pero después lo extrañé bastante".

Hoy Pizarro no sólo lidera su restaurante sino que también sigue con sus programas de cocina en El Gourmet. ¿Cómo organiza la maternidad y su trabajo? Como todas las madres: haciendo malabares. "Tengo un hijo de 7 y uno de 3 años que van al colegio y por suerte tienen sus rutinas super armadas. Igualmente tengo ayuda en casa y además siempre están muy cerca mi papá y mi mamá. Es decir, tengo una muy buena red de ayuda, con un marido que está a la par, así que entre los dos nos cubrimos y nos ayudamos. Pero también transito mi profesión con culpa (risas), pero siempre pienso que el fin último es disfrutar lo que hago y que lo que hago nos deja vivir de la forma en que vivimos. Así que ahora cada vez estoy tratando de incluirlos más a mi trabajo. Al primero cuando lo podía llevar lo llevaba a los trabajos que me dejaban o incluso a algún viaje. Cuando tuve dos ya fue más difícil, pero el más grande ahora me puede acompañar y no es que ayuda pero sabe dónde puede acompañarme, cómo se tiene que portar y también sé qué cosas de mi trabajo a él lo pueden divertir".

Como verdadera madre primeriza, en su momento la cocinera quiso ser una mamá canguro. "Con Ramón de 5 meses fui muy ilusamente a trabajar sola con el bebé a Colombia. Nunca pensé quién me lo iba a cuidar mientras yo hacía mis cosas (risas). Al final tuvo que venir Santi -su marido- medio de urgencia pero como estuvo demorado por un paro de la aerolínea llegó casi al final del evento. Así que yo terminé dándole mi

hijo a otro chef mientras daba una clase. Medio que pasaba de mano en mano y después me lo devolvían (risas)" recuerda Pizarro quien en otra de esas aventuras viajando con Ramón muy chiquitito decidió poner en práctica el consejo que le habían dado miles de veces: dar de amamantar en el despegue para evitar que le duelan los oídos al bebé. "El vuelo era muy temprano a la mañana así que me quedé dormida y cuando me desperté estaba el chico desnucado dormido, mi pecho al aire en primera fila del avión sentada entre dos hombres de traje y nadie me dijo nada (risas)".