vinetur

Paz Levinson: “El desafío más grande del vino sudamericano es comunicar e ir con mensajes potentes a la industria del vino”

Entrevista a Paz Levinson, la voz argentina del vino en el mundo

viernes 22 de agosto de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Paz Levinson sin lugar a dudas es sinónimo de vino argentino. Cuenta la historia que nació en San Carlos de Bariloche y comenzó su recorrido en la gastronomía mientras estudiaba Letras en la Universidad de Buenos Aires. Para costear sus estudios, entró como camarera a Restó, uno de los restaurantes pioneros de la cocina contemporánea en Argentina. Allí, la hospitalidad, el vino y la palabra se encontraron por primera vez en su camino. Pronto se formó como sommelier en el Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE), donde también ejerció la docencia durante cinco años, antes de lanzarse de lleno a una carrera internacional que la llevaría a convertirse en una de las figuras más influyentes de su generación.

Para poner en poco en foco la figura de Levinson es importante recordar que fue la primera argentina en obtener el nivel Advanced de la Court of Master Sommeliers y desde entonces su trayectoria no dejó de crecer. Obtuvo el título de Mejor Sommelier de Argentina en 2010 y 2014, y en 2015 fue elegida Mejor Sommelier de las Américas por la Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Después, representó a la Argentina en Tokio en el Concurso Mejor Sommelier del Mundo en 2013 y en 2016 en Mendoza, donde alcanzó el cuarto puesto, la mejor posición lograda hasta ahora por un sommelier del país.

El mundo del vino la llevó a vivir en Shanghái, donde investigó la cultura del té y la sociedad china, y luego a París, donde se formó y trabajó en restaurantes de altísima exigencia como Épicure, en Le Bristol (3 estrellas Michelin) y Virtus (1 estrella Michelin), junto a los chefs Chiho Kanzaki y Marcelo Di Giacomo. En 2017, fue convocada por la multipremiada chef Anne-Sophie Pic para sumarse como Sommelier Ejecutiva Global del Groupe PIC, convirtiéndose en la primera mujer en ocupar ese cargo en un restaurante con tres estrellas Michelin. Desde entonces, ha sido responsable de la curaduría de vinos, bebidas y hospitalidad en todos los restaurantes del grupo en Francia, Suiza, Reino Unido, Singapur, Hong Kong y Dubái.

Desde 2014 es jurado del Decanter World Wine Awards —donde desde 2020 es Regional Chair para Argentina— y speaker en congresos internacionales como TEXSOM en Dallas. Y en 2022 fundó Argentina Reloaded, un proyecto personal e independiente para presentar los vinos contemporáneos de Argentina en las cartas de los mejores restaurantes del mundo. Bajo su curaduría, el proyecto promueve la calidad, identidad

y profundidad del vino argentino, y articula diálogos con sommeliers, chefs, distribuidores, periodistas y consumidores de los cinco continentes.

Aprovechando la reciente presentación de Argentina Reloaded en Buenos Aires conversamos con Levinson quien ha demostrado a lo largo de su vida que el vino no es solo una bebida, sino un lenguaje. Uno que se aprende viajando, escuchando, sirviendo y compartiendo.

¿Qué es lo que más disfruta de su trabajo actualmente?

Sobre todo trabajar con una chef que prepara platos que me gustan mucho. Realmente admiro todo lo que hace y por lo tanto me gusta mucho trabajar con ella creando acuerdos. También disfruto mucho poder viajar y poder crear eventos y actividades con otros colegas, para mostrar el vino argentino desde otro punto de vista. Disfruto mucho también de seguir aprendiendo y seguir enseñando. Ir al viñedo que es algo que me apasiona, para seguir aprendiendo e investigando de viticultura y cómo se traslada todo lo que se hace en la viña al vino.

¿Cómo se adaptó una argentina al estilo de vida parisina?

La adaptación a París no fue difícil en general cuando uno vive en Buenos Aires está preparado para vivir en cualquier ciudad ya que Buenos Aires no es la ciudad más fácil del mundo. De hecho París me resultó casi un pueblo al lado de Buenos Aires (risas) ya que Buenos Aires no es fácil para moverse ni para habitar. Lo qué sí pasa en París es que uno se siente un turista toda su vida y Buenos Aires es más mi casa.

¿Cuál fue el desafío de trabajar en lugares con tres estrellas Michelin?

Hay que tener mucho rigor, paciencia, precisión y rapidez. Es todo un desafío. Si uno trabaja en un restaurante con tres estrellas tiene que estar en lo más alto de su performance o carrera, despierto, curioso y en acción todo el tiempo. Y sobre todo, los servicios son largos y rápidos, hay que reaccionar muy rápido y con mucha precisión. Parte de eso me encanta porque fue siempre un entrenamiento para los concursos y el

concurso a su vez es un entrenamiento para trabajar en el restaurante.

¿Qué extrañas de Bariloche y de Buenos Aires?

De Buenos Aires extraño los amigos, vivir la ciudad, compartir catas, el día a día. Bariloche es un día a día que lo dejé hace mucho pero de ahí extraño más salir de casa y ver el lago o la montaña y pensar que cada día te regala esas vistas, esa conexión con la naturaleza que es hermosa.

¿Qué costumbre francesa adoptó en el último tiempo?

No sé si adopté costumbres francesas pero tal vez algunas cosas veo en Francia y las prefiero como comer el queso antes del postre o tomar el vino blanco no tan frío. Además de usar mucho transporte público, andar a pie o en bici, eso es muy francés (risas).



¿Qué siente al ser la referente del vino argentino en el mundo?

Creo que es importante estar en el mundo y representar al vino argentino. También trabajo en el Ródano con el vino francés y amo esa región pero siempre mi corazón está en Argentina. En comunicar los vinos, en lo que está pasando, en estar en contacto con amigos de esta vida profesional con los que hablo todo el tiempo. Vivo la sommellerie como una fuente de inspiración, veo gente que me inspira y me gusta si puedo inspirar a otros a ser mejores profesionales, a ser curiosos, a ser honestos, a agregar mensajes al mundo del vino.

¿Qué tiene que tener un vino para ser parte de Argentina Reloaded?

Honestidad, curiosidad e innovación. Los vinos de Argentina Reloaded son vinos que se hacen con amor, con alma y con pasión, hechos por gente que dedica su vida al vino. Cuando pruebo los vinos tienen que tener energía, tienen que ser gastronómicos, tienen que estar muy equilibrados, tienen que tener una madera muy bien puesta, tienen que ser vinos que agreguen al discurso del vino argentino un grano de arena, un mensaje o una visión.

¿Qué tendencias valora en este momento en el mundo del vino?

Valoro mucho la tendencia de la diversidad, del vino blanco y de los tintos más ligeros. Me gusta mucho que haya diversos estilos, porque en los menúes o maridajes uso todos estilos diferentes y cuanto más variado y diverso o cuantas más miradas haya siempre es mejor. Me gustan muchísimo los vinos de maceración con pieles, los naranjas, los vinos bajo velo, los vinos con un poco de azúcar residual, los vinos ácidos, los vinos equilibrados, los vinos fortificados, ¡me gusta mucho la diversidad!

¿Cuáles cree que son las principales fortalezas y problemas a los que se enfrentan los vinos sudamericanos en el mercado internacional?

Tenemos una viticultura muy sana porque por el clima se agregan muy poco tratamientos anti hongos, así que tenemos una viticultura que podría ser casi orgánica en todos sus aspectos. Porque tenemos uvas muy sanas, con pocos procesos, de hecho podríamos ser la meca del vino con menos intervención bien hecho, gracias a la sanidad de la uva que tenemos. Creo que el desafío para el vino sudamericano es sobre todo el idioma, las etiquetas son en español y el mundo se rige un poco en inglés. Estamos menos presentes que los vinos sudafricanos o de Nueva Zelanda en las catas de vino, eso es una realidad. No es que tengamos que hacer las etiquetas en inglés pero tenemos que poder llegar, comunicar e ir con mensajes potentes a la industria del vino. El desafío es comunicar todo lo que está pasando y que nos vengan a visitar más, porque estamos lejos y eso hace que venga menos gente. Y ese es uno de los objetivos de Argentina Reloaded.

¿Hay alguna variedad de uva sudamericana que considere que está subvalorada y que debería ganar más reconocimiento?

Creo que la variedad Torrontés es espectacular, no es que está subvalorada pero no es tan consumida. La Bonarda es increíble y no está puesta en valor, se podría jugar mucho con la Bonarda argentina porque es única. Y las Criollas estamos poniéndolas en valor nuevamente después de haberlas dejado de lado o solo para los vinos de consumo masivo.

¿Cómo ve la evolución de los vinos sudamericanos en términos de sostenibilidad y prácticas ecológicas?

Creo que tenemos muchísimo potencial para hacer vinos orgánicos o sustentables, si Argentina pusiera un logo de vino sustentable como hace Sudáfrica creo que tendríamos un sello de garantía de calidad que podría ser de gran ayuda. Es una toma de conciencia política, de posición, pero primero hay que resolver el tema de las

hormigas que en nuestro caso nos detiene un poco el sello orgánico. Creo que hay que investigar más para saber cómo los anti hormigas impactan en la uva final. Así que la trazabilidad sería importante para presentar investigaciones sobre cuán orgánicos podemos ser mismo teniendo este problema. Pero tenemos una gran carta a jugar con el pie franco, las viñas viejas y la sostenibilidad.

¿Un maridaje infalible?

Las mollejas con Torrontés e inclusive una mollejas crocantes con chutney frutal pueden ir muy bien con algún Torrontés que pase por madera o con pieles.

¿Un aroma que la traslade en tiempo y espacio?

Los erizos o las ostras, es básico (risas) pero me lleva directamente al mar. Y cada vez que como frambuesas estoy en Bariloche en mi infancia, en la montaña. También la lavanda y la rosa mosqueta son transportes a mi infancia.

¿Un viñedo en el mundo?

Los viñedos que me impactan muchísimo son los de Barreal, los de las Criollas, esos viñedos que están ahí, que son una visión de nuestra historia y que hoy por suerte están cuidados por una juventud consciente. Cada vez que llego a esos viñedos siento algo muy especial. Otro viñedo que me impactó mucho recientemente fue en Gredos, me dio piel de gallina por lo hermosos y únicos.

¿Qué desafíos se vienen este año?

Todo el tiempo hay desafíos. Sobre todo en el estudio, en la constancia, en la investigación y en perfilar los libros que quiero escribir. Además de abrir un restaurante en Bangkok en septiembre y abrir un restaurante en Beijing en diciembre. Además de perfilar todas las aperturas del año que viene en París y en Japón. Así que desafíos no faltan (risas).