

ENTREVISTA

UNA ARGENTINA EN ITALIA

Entrevista a Cecilia Bonet, someliere argentina.

¿CÓMO COMENZASTE EN EL MUNDO DEL VINO?

Comencé estudiando Ingeniería Agrónoma en la Universidad de Buenos Aires, mi trabajo en ese momento tenía mucho que ver con la carrera, y siempre me gustó sentirme en contacto con la naturaleza. Gracias a ese trabajo viajé a Mendoza, allí conocí a una ingeniera y dueña de una bodega en el departamento de Maipú que me invita a dar un paseo. Al poner el pie en el ingreso de la bodega, supe que quería trabajar en el mundo del vino. De vuelta en Buenos Aires me inscribí en la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS), pionera en someliere en la Argentina, y me enamoré de la profesión. Me costó, mucho, una gran

cantidad de nombres, denominaciones, y aromas que hasta ese momento no conocía. Luego surgieron los primeros trabajos en Finca los Maza, Escorihuela Gascón y por último Ernesto Catena. Pero el que más satisfacciones me dio fue trabajar al lado de Agustina de Alba, una de las mejores sommeliers de Argentina, a quien admiro profundamente, y 3 años atrás fue mi docente también en servicio, cuando trabajé en el Restaurante Aramburu Bis de Gonzalo Aramburu.

Y DESPUÉS TE FUISTE A ITALIA.

¿CÓMO SE DIO TODO?

Si, y después me vine a Italia. ¡Qué experiencia! Hace ya poco más de un año que llegue para probar suerte

con el desarraigo a más de once mil kilómetros de casa, pero con una excelente oportunidad de trabajo. Tuve la suerte de viajar con trabajo y no viajar con las manos vacías.

Recuerdo que me llegó un correo de la Asociación Argentina de Sommeliers (AAS), donde se especificaba la búsqueda de un sommelier para El Porteño, un restaurante argentino en Milán. Tenía documentación europea y decidí enviar mi currículum pensando que no me contestarían. Una semana después, a las cinco de la mañana sonó mi celular con la característica italiana, y ahí empezó todo.



¿EL IDIOMA FUE UNA TRABA AL COMIENZO?

Es muy difícil superar la barrera lingüística de los primeros seis meses, es ahí cuando te hace el click y empezas a entender la otra lengua. La ventaja como argentina es que el italiano se asimila mucho a nuestro español, no es difícil entenderlo. Tengo una anécdota muy divertida de los primeros días en que llego a Milán. Mi vuelo arribaba a las 9 de la mañana, me pasó a buscar una persona del restaurante, y con un jet lag de 5 horas, me voy a dormir (todo el día). Al día siguiente pensé en que me había perdido de mucho durmiendo sin haber recorrido una de las capitales mundiales de la moda, y decido hacer un poco de turismo con la mala fortuna de no tener roaming ni mapa. Me pierdo, si me perdí sola entre las callecitas de Milán sin entender nada. Un curioso detalle es que los italianos casi no hablan inglés, y pedí indicaciones pensando que el inglés del secundario me ayudaría. ¡Nunca nos entendimos! no supe como volver hasta que llegué a la estación de la metro que me había traído. Al día siguiente me fui a comprar un chip con internet móvil jaja.





CONTAMOS QUE ES EL PORTEÑO EN MILÁN...

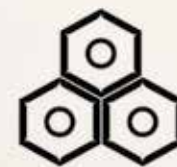
El Porteño es hoy en día el restaurante más importante de carnes argentinas en Milán, está muy bien posicionado, no solo por la calidad de la materia prima y la presentación de los platos, sino también por la calidad del servicio. Al ingresar la decoración genera el primer impacto, es una mezcla entre una pulpería y una casona tanguera porteña de los años veinte, con pisos de baldosas clásicas negras y blancas, y el fundamental fileteado porteño por todos lados.

¿COMO SE LES VENDEN VINOS ARGENTINOS A LOS ITALIANOS?

Entrar en el Porteño es pisar una pequeña porción de Buenos Aires. Los clientes se encuentran en esta atmósfera queriendo conocer nuestra cultura, como si se hubieran teletransportado. De esta manera vender vino argentino está en parte influenciado por el ambiente. El maridaje del cuerpo de nuestros vinos con nuestra carne es el denominador común. Pero a su vez, el público italiano no está acostumbrado a beber vinos jóvenes, con graduaciones alcohólicas superiores a 13°, esta parte es una de las más difíciles y con la que más trabajo.

¿COMPARAN NUESTROS VINOS CON LOS DE ELLOS?

Sí, todo el tiempo. La comparación me ayuda a entender el gusto del consumidor, pero a veces resulta difícil comparar estilos de vinos que en Argentina no se realizan. Es fundamental la descripción del territorio argentino y el estilo de los vinos que elaboramos, para que puedan entender de qué hablamos cuando proponemos un vino argentino. Creo que esa es mi herramienta fundamental



EXAWINE

BODEGAS MODULARES & PACKAGING

WWW.EXAWINE.COM.AR

info@exawine.com.ar