

Los vinos argentinos reflejan la cultura de su gente son amigables

Daniel Ulanovsky Sack

Su padre nunca entendió por qué debía viajar tanto a causa de los vinos. Y parece lógico. Cuando Alberto Antonini comenzó a estudiar enología, en la Italia de los años 70, aún no había tomado fama el oficio de wine maker (hacedor de vinos) al que él dedica su tiempo. Existían especialistas locales en cada bodega, pero no tantas figuras reconocidas a nivel internacional.

A este pequeño grupo pertenece ahora Antonini, responsable de nuevos vinos en bodegas de su país, de la Argentina, Australia, California, Chile y Sudáfrica.

Egresado de la Universidad de Florencia y con posgrados en los Estados Unidos y en Francia, Antonini estuvo en Buenos Aires para participar de una degustación y cata de vinos Malbec especialmente elegidos por él, en el Faena Hotel, con maridajes del chef Mariano Cid de la Paz.

Si bien reconoce que un buen enólogo diferencia centenares de aromas y gustos diferentes, Antonini invita a la gente a no dejarse llevar por un torrente de información que a menudo no puede manejar sin formación previa.

Sugiere, en cambio, animarse a degustaciones directas y a expresar lo que uno percibe: asegura que él mismo aprende de esas sensaciones no tamizadas por un saber especializado.

Dicen que la nariz es la parte del cuerpo más sagrada de un enólogo. ¿Usted cómo cuida la suya? La nariz y el paladar son las herramientas que utilizo para conocer bien las características de un vino. Y las cuido, claro. Por ejemplo, intento evitar los ambientes con humo porque van quitando sensibilidad al olfato. Luego, con las comidas. Dejo fuera de mi menú las picantes y las muy pesadas porque me impiden mantener una sensibilidad fina. También es importante la buena oxigenación del cuerpo, el descanso.

Cuando tengo que elegir los componentes para armar el corte final de un vino importante, me voy a dormir temprano y sólo como alimentos ligeros, para tener todos los sentidos en su mejor momento a la mañana siguiente.

El enólogo estadounidense Robert Parker aseguró su nariz en un millón de dólares ya que si pierde capacidad olfativa no puede continuar con su trabajo. ¿Usted también la tiene asegurada?

(Risas) La verdad es que hasta ahora he preferido un seguro de vida general. Tengo una familia con tres hijos y quiero protegerla.

Pero la nariz específicamente aún no, aunque en un futuro, no lo sé... Fíjese que estamos expuestos a un ritmo de trabajo muy fuerte. Por ejemplo, yo viajo mucho y el clima de los aviones, que es muy seco, no permite aterrizar en un lugar y realizar inmediatamente una tarea de responsabilidad. Hay que llegar, descansar bastante, y recién ponerse a trabajar con los vinos.

¿Es consciente de que el oficio de enólogo esconde un glamour especial en nuestra época?

Hemos tenido mucha prensa en los últimos veinte años. Yo empecé a trabajar antes, a fines de los 70, y mi profesión era técnica, de labor en la bodega, sin esta fama actual. Le confieso que a veces no me terminé de adaptar.

Además, soy italiano y la moda del glamour comenzó en los Estados Unidos porque allí se le da un fuerte énfasis a la personalidad, y entusiasmo la fantasía de un wine maker mágico que

toca los vinos y le salen espectaculares. Yo debo reconocer, en cambio, que pertenezco a una escuela en que las mejores relaciones públicas pasan por hacer un vino de calidad. A veces se exagera en pos de una ensoñación. El enólogo es una persona importante, pero sólo una de las tantas que hay. Por ejemplo, cuentan el terruño, la gente que trabaja en el viñedo y en la bodega. Entonces, un enólogo de buen nivel resulta fundamental, pero no me parece el único responsable de un vino.

¿Qué incluye la idea de terruño?

¿Se trata de algo más que la calidad de la tierra en la que crecen los viñedos?

Es un concepto central del buen vino. En un sentido clásico, incluye el suelo y el clima que, obviamente, tienen un peso significativo. Pero no es solamente eso.

El terruño implica algo más: la gente con su cultura, con su modo de hacer las cosas, con sus tradiciones, con su personalidad. Y eso en el vino se siente porque también es una expresión del carácter de la comunidad que lo hace. Así, un vino australiano resulta informal, como son ellos, en tanto los vinos europeos se perciben más complejos al beberlos porque nosotros también lo somos.

En esa lógica, el vino argentino debiera ser caótico. (Ríe) No. El vino argentino refleja la cultura de su gente: es amigable. Viven ustedes en un país latino del nuevo mundo pero con tradiciones antiguas y muy profundas en el terreno del vino.

Cuando uno llega a Mendoza siente que, a diferencia de otras partes fuera de Europa, no es sólo un negocio sino algo más, una parte importante de lo cotidiano. Se debe a que hay muchos pequeños productores de uva, familias que viven de eso, algo parecido a lo que sucede en Europa.

Es cierto, además, que en las zonas de clima cálido la gente se percibe más amigable y eso se traduce en los vinos porque el calor logra taninos redondos, jugosos. Los vinos de zonas frías son más complejos; hay que saber degustarlos y acercarse a ellos, como pasa también con su gente.

Es curioso lo que me cuenta porque el champagne –"el" vino de las fiestas– viene de una zona fría, cercana a la ciudad francesa de Reims. Tiene razón. Sucede que la fiesta está asociada con lo espumoso, con algo que genere explosión de burbujas. El solo hecho de destaparlo ya es una ceremonia lúdica que se suele identificar con la felicidad. Pero como vino en sí, técnicamente, el champagne no es tan amigable sino complejo, difícil de beber. Pero por una razón psicológica, la burbuja prima frente a las características de su sabor.

¿Qué es un vino amigable y uno complejo? Suena glamoroso, pero no lo entiendo del todo. Le propongo un ejercicio de imaginación. ¿Qué es una persona amigable? Alguien con una linda sonrisa, cálida, con la que resulta fácil estar e intercambiar ideas.

Un vino amigable es similar, se deja tomar, tiene un buen equilibrio. No produce sensaciones muy fuertes porque presenta un buen balance entre taninos y acidez. Un vino menos amigable, en cambio, necesita ser bebido con más concentración y conciencia.

Se han desarrollado ciertas versiones "modernas" del vino para que compita mejor con la cerveza. Así se vende vino con pulpa de frutas, especiado o en latas de diseño. ¿Qué piensa de estas experiencias? Es una moda que, con distinta suerte, empezó en los años 80 y dio origen

a un movimiento llamado wine cooler: productos carbonatados a base de vino, jugos y azúcar. La verdad, me molesta.

En primer lugar no estoy contra la cerveza, hay un momento del día para todo. Creo que la palabra vino debiera ser protegida y no utilizada para bebidas que no lo son, porque al hacerle esos agregados, se le quita el alma. ¿Queremos vinos que sean más juveniles? Los podemos lograr perfectamente, pero sin necesidad de adicionar elementos extraños. Hay vinos frutados, suaves, que se dejan tomar solos. Y lo del vino enlatado me parece un sinsentido, no le encuentro la ventaja.

Si yo como una manzana, me doy cuenta con facilidad si es ácida o dulce, si su textura es firme o arenosa. ¿Por qué en el vino resulta diferente? ¿Por qué el común de los mortales nunca encontramos esos dejos a grosellas, a vainilla o a pimienta del que nos hablan los catadores especializados? El vino se puede conocer a distintos niveles. A mí me molesta mucho la gente que se presenta a los consumidores hablando de una manera muy complicada.

Sólo consiguen el efecto contrario, que se asusten y digan: "No, el vino no es para mí". Creo que hay que pensar la relación con el vino de una manera más directa, como si fuera, por ejemplo, una pintura. Usted mira un cuadro y lo importante son las sensaciones que le produce, no tanto lo que sostiene el crítico de arte. Es cierto que él, por formación y experiencia, logra una percepción distinta, pero eso no invalida las emociones propias de cada uno.

Con el vino es igual. En mi caso, cuando tengo un público que recién se acerca a la cata, hablo de una manera muy sencilla e intento utilizar palabras comunes y dar ejemplos que se entiendan.

Me gusta escuchar a la gente que no es experta –en especial a las mujeres que desarrollan un paladar buenísimo– y me ayuda a descubrir nuevos elementos de un vino, aunque no tengan un lenguaje de sommeliers.

¿El vino ayuda en las conquistas sentimentales? Mire, la primera vez que salí con la mujer que hoy es mi esposa, la llevé a un restaurante muy lindo y quise mostrarle todos mis conocimientos. Pero no le llamó mucho la atención. Es que yo le puse demasiado énfasis a lo que sabía y hoy creo que resulté un poco jactancioso. Por suerte la relación sí continuó, aunque no gracias a el vino. Creo que esa noche pequé por exageración.

Buenos tragos de la tierra de da Vinci

La gente de Vinci, un pueblo de la Toscana entre Florencia y Pisa, dice que en su tierra hay mucho ingenio: todos son herederos de Leonardo, que allí nació.

Antonini vive allí, donde su familia tiene raíces desde siempre. Su padre manejaba un pequeño viñedo que él aún mantiene y hacía unos vinos con mucho cuerpo. "En esa época –dice Alberto– las comidas eran más rústicas, con mayor tenor graso. Los vinos con taninos y acidez fuerte combinaban bien porque se suavizaban ante esos alimentos con gusto y consistencia marcados.

Yo, en cambio, nací en 1959 y desde mi infancia conocí comida procesada, con ingredientes refinados. Esta nueva tendencia genera paladares que aceptan menos los gustos que se destacan demasiado. Por eso mi padre pensaba que algunos de mis vinos eran un poco femeninos, les faltaba esa potencia a la que él estaba acostumbrado".

Incluso las personas de ochenta años de la zona de Vinci, si toman un vino más moderno – redondo, jugoso, con taninos suaves– se sorprenden y exclaman: "Si no parece vino!" La tradición de los Antonini tiene buenas posibilidades de continuar en el futuro. A Angélica, la hija mayor de Alberto, con apenas once años, le gusta leer las etiquetas, escuchar los comentarios y dar su propia opinión. "Bebe un sorbo nomás, pero ya sabe detectar las calidades. Es una chica con buena nariz", sentencia el padre con una satisfacción que –si bien intenta ocultar bajo la idea de "ella hará lo que le guste cuando sea adulta"– se dibuja en su rostro.

Señas particulares

NACIONALIDAD: ITALIANO

EDAD: 48 AÑOS

ACTIVIDAD: AGRONOMO Y

ENOLOGO, UNIV. DE FLORENCIA

- Especialista internacional en crear nuevos vinos a partir de la combinación exacta de diferentes cepas o por el inmejorable tratamiento de una de ellas (vinos varietales).

Disponível em: <<http://www.ee.clarin.com>> Acesso em: 20/5/2008.

A utilização deste artigo é exclusivo para fins educacionais.