



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



“El tema de probar el vino debería ser desterrado”¹

Un café con Aldo Graziani El sommelier explica que, a la mayoría, “le hace pasar una situación incómoda”. Y agrega que, en general, “querés que te sirvan y ponerte a charlar con los de tu mesa”.



Experto. Hace casi tres décadas que Graziani trabaja en el rubro. / Germán García Adrasti

“A veces la gastronomía es ingrata”, dice Aldo Graziani, y aclara que lo suyo no es una queja y que le encanta lo que hace desde hace casi 30 años. “Fijate: en los blogs la gente lo único que hace es quejarse. Tal vez una persona fue cinco veces a un lugar, le van cuatro bien y una mal, y va a hablar de esa y va a decir que no vuelve más. Les pregunto: ¿a qué se dedican? ¿Ahí todo sale perfecto todos los días? En un restaurante tenés 55 cosas que pueden salir mal por cliente y por día, es un engranaje que no depende de una sola persona”, expone en una de las mesas del restaurante y vinoteca que lleva su nombre.

También depende del propio comensal...

Del humor que tenga y todo eso, claro. Me divierto mucho con los argentinos cuando se quejan de que las mesas están muy juntas y después van a Londres, París o Nueva York, se sientan en mesas encimadas y están chochos, pero supongo que eso debe pasar en todo el

• ¹ Fuente: Clarin.com - Ciudades - 11/02/16

mundo. Hay de todo, incluido un pequeño porcentaje que lo hace para alardear. Siempre digo que el tipo que te rebota una botella de vino en realidad te la rebotó desde el momento en el que se estaba duchando en su casa. Ya sabía que lo iba a hacer. Está planeado.

¿Hay tanto margen de falla en las botellas?

Hay, pero la gran mayoría de la gente no se da cuenta porque no todo el mundo sabe que tiene un defecto de corcho, o la oxidación. No tienen por qué saberlo.

Pero está instalado que tenemos que aprobar el vino como si supiéramos...

A la gran mayoría, cuando le dan de probar el vino le están haciendo pasar una situación incómoda. Vos no querés probar el vino, querés que te lo sirvan y ponerte a charlar con los de tu mesa. Vas a decir que está bien. ¿Qué vas a decir? Es para el pequeño porcentaje de los que entienden. El tema de probar el vino debería ser desterrado, a no ser que lo pidan, claro.



El café: Cuando tenía 20, me encantaba ir a La Giralda. Ahora elijo por el café. Birkin, que es de mi mujer y está a tres cuadras de casa. También Lab y Lattente.

Creció en Flores y a los 15 años empezó a trabajar en un bar que administraba su mamá. "Mis padres están llegando a los 50 años juntos pero hubo un año en el que se separaron, creo que fue el 86. Ella tuvo que salir a laburar, el hijo de una amiga tenía un bar que no usaba y lo agarramos. En el 88 ya estábamos envalentonados y abrimos Tercer Tiempo en Plaza Serrano. A los dos años sumamos un sótano en el que había shows todas las noches, Luis Salinas tocaba hasta las 7.30 de la mañana, lo teníamos que echar para cerrar. Eso fue hasta el 94. Después quebramos y empecé mi carrera solista, de cero, en Cholila, el restaurante de Francis Mallmann en Puerto Madero. Pasé por todos los puestos de la sala", recuerda.

¿En sommelier o no había mucho de eso?

No, no había, pero yo era fanático de los vinos. Después llegué al Gran Bar Danzón, que era la novedad, y en el 98 empecé a estudiar. En esa época nos rebotaban el vino tinto porque decían que estaba frío, tuvimos que empezar a explicar que se servía a esa temperatura. Me siento super afortunado de haber vivido esa época porque me permitió muy pronto ser un vocero del mundo del vino.

¿Y los cambios de los últimos años?

No es que se cayó el mundo del vino. A fines de los 90 había que explicar que Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec eran variedades de uvas distintas. Eso era lo básico. Hoy se está hablando de tipos de suelo, regiones, el consumidor medio aprendió un montón y va en busca de la novedad. Antes eras fiel a una marca, a una bodega, hoy querés probar qué está haciendo el enólogo que está en boga. Está de moda saber del tema.

Estuviste dos años sin tomar vino...

No es tan grave, dos de 44. Este es un rubro de exceso y yo trabajé de noche durante más de 20 años. Cuando trabajás en esto, además, es común salir todas las noches. Hubo un momento en el que me empecé a sentir atrapado en este circuito, vacío. Hice el curso de El arte de vivir y me abrió otro panorama, conecté con otras cosas, empecé a profundizar mucho las prácticas de meditación y respiración y logré mucho en mi laburo. Además de Aldo's (están por abrir el segundo), la vinoteca, Aldo's TV, voy a sacar un libro, desde hace dos años también estamos con Casa Cruz y con Bebop, el club de música. En ese proceso, hubo un momento en el que no tenía ganas de tomar vino. Fueron dos años y eso no me impidió seguir con mi profesión, estar en un restaurante y catar. Hace ya casi un año que volví a tomar y está todo bien. Tomo cuando tengo ganas.

CAPACITARTE
Es ser líder de tu vida