

Almorzar con vino: una costumbre que se recupera

Antes era corriente beber una copa al mediodía, pero esa tradición se abandonó; ahora vuelve a consumirse

[SEGUIR](#)

Rodolfo Reich

PARA LA NACION

SÁBADO 10 DE SEPTIEMBRE DE 2016



Es miércoles, mediodía, y si bien sigue nublado, la lluvia helada y el clima de invierno londinense de la última semana comenzaron a amainar. María Marinozzi, licenciada en Administración, aprovecha para hacer un corte y almorzar con su amiga Bárbara. El restaurante elegido es Aldo's, cerca a Plaza de Mayo. María pide la pesca del día, Bárbara va por una trucha en su punto justo. De beber, el menú

ejecutivo del restaurante incluye una copa de vino, y van por un tinto ligero, que no opaque a los pescados. "Un almuerzo rico lo imagino siempre con una copa de vino. Es parte de los sabores que estás comiendo, mejora la experiencia total. En Buenos Aires no es hoy algo tan común, pero debería serlo. Mi marido es belga, vivimos unos meses al año en Europa, y allá es lo usual", dice. El consumo de vino en la Argentina cambió de manera radical en los últimos 30 años: en la década de 1970, el consumo per cápita había alcanzado su máximo histórico, con unos 92 litros por año, pero desde entonces cayó de manera ininterrumpida.

"Parte de esta caída tiene que ver con que, hace unos años, los argentinos almorzábamos siempre con vino. La lógica del almuerzo era distinta a la actual, existía la siesta como norma cultural, también había más tiempo para almorzar, la familia se reunía alrededor de la mesa e incluso el vino era otro, menos sofisticado que ahora", explica Guillermo Oliveto, presidente de la consultora especializada W, al presentar el reciente "Diagnóstico del mercado interno del vino argentino", junto a Coviar (la Corporación Vitivinícola Argentina, entidad que agrupa a la mayoría de actores dentro de la industria del vino) como parte del Plan Estratégico Argentina Vitivinícola 2020.

"Hoy se cree que ya nadie almuerza con vino, que ésa es una postal vintage, del pasado. Pero según la encuesta que realizamos para este diagnóstico, descubrimos que un 39% de los encuestados que toma vino, afirma que lo hace de manera habitual también al mediodía. Es decir, hay un mito acá que se derrumba. De todas maneras, sí es cierto que hay una barrera psicológica, una suerte de estigma social, por el cual muchos no se animan a pedir vino en ese horario, como si no estuviese permitido. Ves mesas de cuatro personas en los restaurantes, donde todos están tomando agua, y recién cuando uno de ellos rompe el mood establecido y va por una copa de vino, ahí es como que algo se quiebra, y todos se suman. Pasa algo similar los viernes, con el fin de semana inminente, que ese autocontrol social se torna más laxo, y son más los que se animan a disfrutar de una copa".

La ocasión hace al disfrute

Para Andrés Rosberg, presidente de la Asociación Argentina de Sommeliers y sommelier ejecutivo del restaurante Uco, en Fierro Hotel, existe una demanda latente de los comensales que muchas veces no se ve satisfecha con una oferta adecuada. "Si ofrecés buenos vinos al mediodía, especialmente por copa, con un precio razonable, y los servís de la manera correcta, a la temperatura justa, en cristalería de calidad, el comensal lo acepta, lo elige y lo agradece. Estoy convencido que una oferta adecuada puede convertir una demanda latente en una efectiva", afirma. En Uco esto se ve en el día a día. Allí, con una selección de más de 15 vinos por copa, donde el Malbec tiene presencia predominante, pero acompañado de vinos blancos, rosados, otros tintos, tanto varietales como cortes, e incluso algún espumante, logran que más del 70% de los almuerzos que se sirven estén acompañados por vino. No es casual que en este lugar trabajen sommeliers de manera constante, al menos dos por turno, mediodía y noche. "Muchos restaurantes no le dan la importancia que merece al vino por copa. Piensan antes en los descuentos que consiguen en las bodegas que en lo que quiere el comensal. Es verdad, el consumo de vinos ya no tendrá los volúmenes que supo tener hace unas décadas, y esto es así por factores múltiples. Hoy la gente trabaja más horas, tiene menos tiempo para comer, por la lógica urbana ya no llegan a volver a su casa al mediodía... También está el tema de los controles de alcoholemia, y esto se suma a una tendencia global en los países bebedores de vino a tomar menos cantidad, pero de más calidad. Y un dato local a tener en cuenta es la caída del poder adquisitivo de la clase media en las últimas décadas. Así y todo, si le das a la gente la oportunidad correcta, si la comida es rica, la mayoría prefiere almorzar con vino. Especialmente si comen rico, aunque sea fast food o una comida ligera. En Uco, por ejemplo, muchos piden un ceviche o un sándwich de trucha, y lo acompañan con un Semillón patagónico o un Chardonnay del Valle de Uco".

El cambio en el consumo de vinos y otras bebidas alcohólicas al mediodía que puede percibirse en muchos restaurantes actuales tiene su origen en políticas proactivas que hacen los propios lugares para incentivar y facilitar ese mismo consumo, en especial a través de promociones o menús ejecutivos. "No hay nada como una buena porción de pizza con una cerveza", dice un experimentado mozo en La Rey, la clásica pizzería de Av. Corrientes. Allí, entra más opciones, la promo 3 trae por ejemplo dos contundentes porciones de jamón y morrones o de una fugazzeta repleta de queso, que sale junto con un chopp helado como bebida recomendada. "Muchos aprovechan estas promos, sea lunes, miércoles o viernes, no importa el día de la semana", cuentan. Pero si pizza y cerveza suenan a maridaje obligado, lo mismo sucede con la carne y el tinto. Sea en una parrilla barrial como Don Zoilo o en la prestigiosa La Cabrera, donde el menú ejecutivo incluye una entrada a elección, sigue con asado americano que viene las típicas guarniciones frías y calientes de la casa, helado casero de postre, y una necesaria copa de vino para acompañar el sabor de las mejores brasas argentinas.

"No son tantos, pero ahí están. En nuestro caso, un 25% de los turistas pide vino en los mediodías de la semana. Y entre los locales, será un 15%. Creo que muchos dejaron el vino por el tema del manejo, la gente está tomando conciencia de que si maneja no debe beber alcohol", dice Gastón Rivera, dueño de esta icónica parrilla de Palermo.

El sommelier es una figura clave a la hora de sugerir y aumentar el consumo de vinos en ocasiones poco habituales, como pueden ser los mediodías. "A la hora del almuerzo, y por el barrio donde estamos, en Fervor tenemos distintos tipos de clientes, recibimos empresarios, vecinos del barrio y turistas. Y en los últimos tiempos venimos observando que el consumo de vino en los almuerzos está creciendo. Tanto, que ahora sumamos un sommelier también al mediodía, que trabaja mucho con el servicio de vino por copas. La mayoría opta por tintos ligeros, también nos sorprende la elección de vino blanco para el almuerzo", dice Tomas Waisman, dueño junto a sus hermanos del

grupo Sottovoce, del cual Fervor es uno de sus restaurantes. Y ni hablar de lugares donde el vino es parte de su leit motiv, razón de su existencia, como sucede con M Salumería, en Palermo. "Lo usual es que todos los vienen a almorzar tomen al menos una copa. Incluso gente que no es del palo del vino, pero cuando ve que nuestra propuesta de vinos por copa es súper interesante, incluso con etiquetas importadas, algo toma. Creo que hoy hay un consumidor moderado, que antes no existía, que no precisa terminarse una botella entera; pide una tortilla con una copa de un Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda y con eso está feliz", explica Mariana Torta, sommelier ejecutiva del local.

Según la encuesta desarrollada por la consultora W, la gente busca cuatro cosas principales al consumir vino: premiarse ("darse un gusto"), maximizar el disfrute, acompañar una comida y compartir el momento con gente querida. Y todo esto se verifica también en el almuerzo. "Hay mediodías en los que no paro, tal vez como algo liviano, al paso. Pero si me siento en un buen restaurante, es porque quiero pasarla bien. Hoy valoro mucho disfrutar de mi tiempo. Y, para mí, la comida es disfrute. Y el vino también es disfrute", cuenta Miguel Weiskind, consultor en comunicación para marcas y empresas. "Tengo dos hijas mellizas, de 8 años, hermosas, y por la lógica familiar, muchas veces se complica encontrarme con amigos a la hora de la cena. Así que aprovecho mediodías tranquilos en la semana, me junto con algún amigo, comemos bien, tomamos una copa de vino, charlamos. Incluso en almuerzos con clientes, si tengo confianza, es probable que compartamos un vino. En cambio, si son clientes nuevos, entonces no lo hago, más que nada por un prejuicio de la percepción que tendrá el otro. Es que el vino tiene que ver con la confianza", dice.

Miércoles, de mediodía. Aldo's tiene todas sus mesas llenas. Y, en la mayoría, por lo menos dos tercios del salón, hay copas o botellas de vino. "El vino cumple en nuestro lugar un papel clave, y es normal que a nuestros clientes les guste disfrutar de una buena etiqueta. En su mayoría, vienen a almorzar con tiempo, no tienen que volver a la

oficina en 45 minutos. Se toman una hora completa, incluso hora y media, aprovechan el almuerzo para charlar con sus socios, o al revés, para desconectarse de todo. Muchos comparten botellas enteras, otros aprovechan la copa que incluimos en el menú. Es verdad, la botella de 375 ml de los bodegones usuales permitía también hacer esto, pero quedabas atado a una calidad y a una diversidad muy acotada. Nosotros tenemos clientes habituales, que vienen todos los mediodías y se toman su copa de vino o comparten una botella entre dos o tres personas. Y tenemos otros clientes que lo hacen cada tanto. Yo creo que es algo cultural", dice Aldo Graziani, alma matter de este lugar. "Te digo más: creo que muchos de los que vienen, directamente, no se imaginan un almuerzo sin vino".

Fuente: <http://www.lanacion.com.ar/1936307-almorzar-con-vino-una-costumbre-que-se-recupera>