



Ganas de hablar

Aprender español con una copa de vino argentino: Entrevista a Julia Avila, sumiller

Hola a todos y bienvenidos al blog Ganas de hablar, que es un blog especializado para mejorar el español hablado.

Hoy les traigo una persona muy, muy interesante que es Julia Avila. Julia es alemana. Su apellido de soltera es Merkel, como nuestra canciller. ¿Tenés algo que ver con ella?

No.

Y Julia tiene mucha relación con Argentina. Ella estuvo en Argentina mucho tiempo. ¿Nos querés contar un poquito cómo fue eso, cuándo fuiste a Argentina, en qué año y por qué?

Si. Yo no tenía nada de idea de Argentina hasta que mi hermano menor, dos años menor que yo, me contó sobre el país, más que nada sobre Córdoba, un montón, porque él hizo un estudio de intercambio ahí, y bueno. Siempre me contaba de lo lindo que era y del buen tiempo que pasaba y que él quería volver en algún momento. Y bueno, ese momento llegó, y yo le dije: "Bueno, yo me prendo y voy con vos." Porque también había terminado con el colegio y me gustó la idea de conocer un país, ir de mochilera.

Te fuiste con la mochila. Y con tu hermano.

Sí. Con la mochila nos fuimos con mi hermano. La idea era ir tres meses. Un poco... bueno, caer en Córdoba, juntarse con sus amigos y después viajar un poco y conocer... capaz aprender dos, tres palabras de español y volver con... nada, con esta experiencia, ¿no?

Y miren cómo está hablando español esta chica, ¿no? Con acento argentino también.

Bueno, ¿y qué pasó después?

Hm... bueno. Después, qué pasó. Caímos ahí y viajamos un poco por todos lados, Nos fuimos para el norte, nos fuimos también para Bariloche, más hacia el sur,

bueno se acabaron los tres meses y mi hermano tuvo que volver y yo me dije: "No. Esto... esto no puede haber terminado". Así que, bueno, me quedé.

Te quedaste. Te quedaste así en Argentina. Esa fue una idea... un impulso. Un impulso tuyo.

Sí, un impulso.

Vos seguiste tu impulso.

Sí.

Sí.

Y bueno, y ahí ¿qué pasó?

Bueno, lo primero que hice fue: me inscribí en una escuela de idiomas. Eso fue en Bariloche, porque ahí me había sentido cómoda. Era justo tiempo... época de nieve también y había... bueno era temporada... Me saqué un pase de esquí y esa escuelita de idiomas, La Montaña se llamaba, estaba ahí también y ... bueno... espectacular, ¿no? A la mañana tenía mi clase, ya iba en pantalón de esquí a la clase y después me subía al colectivo para ir a la montaña a esquiar un poco... así todo un mes. Era una cosa de locos.

Y ahí empezaste con tus conocimientos de español.

Sí y lo tomé muy en serio, porque yo ya... bueno no sabía exactamente lo que iba a venir, pero quería aprender el español, para ponerle también más sentido a mi viaje todavía, ¿no?

Claro. Y ¿te costó aprenderlo? O sea, ¿al principio fue difícil o fue muy fácil para vos, cómo fue?

Y... un poco de las dos, o sea a mí me encantan los idiomas pero también fue difícil, o sea... hasta que llegaste a un punto y empezaste a soñar tal vez un poco en español también o encontraste un amigo que te ayudó, qué se yo... bueno en este caso, de hecho, mi novio... 😊

Claro: una buena sugerencia: enamorarse de alguna persona hispanohablante para aprender más rápidamente el idioma.

Sí.

Pero hasta ahí tenés momentos muy complicados, animare a usar el vocabulario afuera de clase, porque en la clase, con tu profesora de confianza, qué se yo... te mandás errores y no hay problema, pero después sos liberado al... sos liberada a la calle, bueno, a la vida y tenés que aplicarlo, ¿no?

Claro...

Y eso me daba muchos nervios también. Porque no quería hacer errores... bueno, como es uno...

Como es normal...

Decir cualquier cosa... lógico. Y nada, pero... terminé este curso y como había conocido a mi novio ahí, bueno... decidí quedarme. Por varias razones decidí quedarme más, ¿no? Por ahora. Viajar un poco más, también, porque me faltaba

conocer El Chaltén, Cafayate, Fin del mundo, Quería ir más al sur todavía, conocer eso, y después caer en Buenos Aires, porque hasta ahí no estuve en Buenos Aires, para nada.

Claro. Nunca.

Nunca. Viajé por otros lados y entrábamos por Córdoba, entonces me faltaba Buenos Aires y eso no me podía faltar.

Claro.

Entonces ya había acordado, mi novio es o era de Argentina, de Buenos Aires, perdón, y quedamos que yo iba a caer ahí después del viaje y veíamos un poco qué es lo que pasaba, ¿no? Si me gustaba, si no... Y me gustó obviamente. 😊

Te gustó mucho Buenos Aires.

Me gustó mucho. Una dificultad era un poco encontrar un trabajo. Eso me lo imaginé un poco más fácil. Creí que era cosa de... no sé... unos días... tal vez muy naiv no sé... Quería... bueno primero tenía que ganar dinero, ¿no? Y segundo también quería darle otra... más chance a vivir en Argentina, a ver si era para mí, ¿no?

Lógico...

Y no, no era fácil... tenía que tener la visa de trabajo. Bueno y... después de muchas semanas encontré un restorán en Puerto Madero de un dueño, o sea un restorán familiar y el señor sí me... el dueño sí me tomó y me dijo: "Yo te hago la visa de trabajo. Tengo la posibilidad, no hay problema. Hacemos ese proceso juntos."

Bien.

Y duró un año.

¡Un año! Un año de trámites.

Después del restorán donde tuve tiempo para empezar un curso de sommelier en Buenos Aires . Caí ... ahí sí caí en el Intercontinental porque ya con la visa de trabajo ellos podían darme un empleo. Y ahí sí, seguí mis estudios también, porque eso fue dos años, todo el año del restorán más un año en el Intercontinental estuve siempre acompañando el trabajo.

Claro. Te ibas a la escuela por la mañana.

Por la mañana.

¿Y cómo se llamaba esta escuela?

Escuela argentina de vinos.

Escuela argentina de vinos. Para ser sommelier.

Sommelier.

Que en español le dicen sumiller.

Sumiller, sí, sumiller.

¿Y eso te duró cuánto tiempo en total, esa escuela, esa formación?

Dos años. Bueno, pero cursando... era para gente que ya laboraba para acompañar tu trabajo, ¿no?

Claro.

No era full time ni nada por el estilo. Era dos veces a la semana por la mañana.

¿Y qué es lo que hace en realidad un sumiller?

Bueno, el sumiller tiene la tarea de acompañar o de encontrar vinos que acompañen bien a la comida en un restorán, ¿no? Que mariden bien con la selección de comida que toma el comensal. Acompañarlo a encontrar su vino ideal. Y anteriormente, por supuesto, trabajar muy en conjunto con el chef y crear un poco un juego, ¿no?, entre la comida y el vino.

Sabores. Tal cual. Aromas.

Aromas, sabores...

Y eso siempre te fascinó. Sí.

Desde un principio.

Sí. Tal cual.

Bueno y después vos también hiciste un negocio con eso, ¿no? Propio.

Sí. Recién a la vuelta acá. O sea... pero para eso me faltaba un... algo muy importante. Me fui para Mendoza.

Sí.

Y eso fue un poco la clave para lo que estoy haciendo yo acá ahora. Cuando terminó la escuela me pasó algo redivertido: una amiga mía, una expat, viste yo también conocía a bastantes americanos, otra gente también de Europa que estaban en Buenos Aires también, pasando un tiempo, y una amiga americana me dijo: "Bueno...", que estaba mucho con los expats... "Estamos haciendo una degustación de vino en una librería en Buenos Aires y estaba pensando en vos, vos no la podés dar y... tenemos estos y estos vinos... y..."

Súper.

"... y vos hacelo en inglés y en español... y bueno, va a ser lindo".

Súper. ¿Habías terminado ya tu estudio?

Estaba por ahí, no estaba ... estaba todavía en el curso digamos. Pero... nada... y por eso también tenía bastantes nervios de hacer una degustación así. Y en inglés, porque el idioma del vino también, como cada trabajo, tiene su vocabulario específico y eso me lo aprendí en español.

Claro.

Es más, eso no lo sabía ni en alemán tampoco. Muy específico.

Sí.

El vocabulario. Bueno, muchos nervios, esa degustación llegó y mucha gente y después de la degustación me vinieron a hablar un par de americanos que querían

montar un proyecto alrededor del vino, muy importante, en Mendoza. Y me hablaron de eso y decían, bueno: "Queremos que vayas a Mendoza con nosotros a hacerlo", ¿no?

Guau... Sí...

Más o menos así, contándolo... comentándolo muy rápido.

Sí.

Y nada... terminé yéndome a Mendoza. Siempre cursando también... iba y volvía, ¿no? Un poco también por mi novio. Más o menos dos veces al mes volvía, pero prácticamente me mudé a Mendoza ya. A partir de ahí.

Increíble Julia, qué vida la tuya, ¿no? Realmente vos ahí... bueno y ahí es como que se te prendió la lamparita de pensar en esta posibilidad para vos y para tu vida.

Sí.

De meterte realmente en el mundo del vino, ¿no? Así surgió.

Sí. Así surgió.

Por una casualidad, casi, ¿no? Sí.

Fueron muchas casualidades, sí. Porque también la gastronomía... muchos pedazos se dieron, tal cual.

Se fue juntando un rompecabezas.

Sí, un poco así. Tenía que venir así. La gastronomía, la pura gastronomía, por decirlo de una manera, no me podía quedar, porque tenía en su momento, ya muchos años, dolor de pie, bueno un problema así... físico, digamos, y ese trabajo es muy físico, ¿no?

Sí. Estás mucho tiempo de pie.

Trabajamos muchas horas. O no tenías el problema físico o lo tenías y tenías que práctica... prácticamente buscarte otra cosa, ¿no?

Exactamente.

Y nada... así que fue uno de los pedacitos que se fueron dando.

Sí.

Y el Malbec me vino muy bien... El Malbec... porque sí... me enamoré con el Malbec...

Primero el Malbec me había fascinado ya de entrada, cuando caí a Argentina y fui de viajera, ¿no? Eso siempre me quedaba en la cabeza.

Porque mucho... yo soy de la gastronomía, pero por más que vine de la gastronomía, el tema vino justo donde yo trabajaba en Alemania no... tenía una onda muy elitista... te transmitían una imagen del mundo del vino como si fuera algo para los adultos clase alta... nuestro sumiller que teníamos ahí era... ni le podías hablar, viste tan... y me rechazaba eso inconscientemente, ¿no? Entonces recién el tema del vino se me abrió en Argentina. Y fue con el Malbec justamente.

Bueno, y entonces, cuando me llamaron para trabajar en Mendoza, ahí empecé... pude vivirlo, ¿no?

Claro.

Así que... y lo que hicimos un poco fue... ahora el proyecto, hoy por hoy, es muy, muy grande, pero lo que hice en su momento, la empresa se llamaba The wines of Mendoza, o todavía se llama hoy así.

¿Cómo se llama?

The wines of Mendoza.

Okay.

Teníamos una sala de degustación en el centro de Mendoza, cerca de la plaza, donde, bueno, estaba apuntando al turista, donde el turista podía venir desde la mañana temprano hasta la noche a degustar los mejores vinos de Argentina, digamos.

Bueno, encontramos un hermoso edificio, así tipo una casa de antes, esas casas chorizo con patio, con un árbol hermoso adentro del patio. Una casa soñada.

Esto todo en Mendoza.

En Mendoza. Y... y bueno, ahí se hizo con unos arquitectos una sala de degustación hermosísima y fueron muchos meses de degustar miles y miles de vinos, emplear... buscar chicos y chicas interesados en el vino o, en el mejor caso, ya un poco educados en el vino, hablando inglés para formar un equipo y lanzamos eso: The wines of Mendoza – Tasting Room.

Y vos fuiste parte de ese proyecto.

Sí. Tal cual. Muy de ese proyecto del tasting room.

Desde un principio.

Desde un principio.

Tasting room o, digamos, sala de degustación.

Tal cual, sí, teníamos noche de enólogo, donde uno de los bodegueros vino a hablar de sus vinos, había tablititas de quesos, se podía tomar flights, o sea las degustaciones iban organizadas en flights. Siempre un set de cinco o seis diferentes vinos que podías... blancos o los vinos de Valle Uco, bueno diferentes temas, digamos, y cayó muy bien y generalmente fueron americanos que vinieron, pero también a veces europeos. Si les gustaron los vinos podían inscribirse a un club de vino y seguir teniendo los vinos en Estados Unidos o en Europa, ¿no? Se les enviaban. Bueno ese era el proyecto y ... estuve ahí parte... en esa fase de muy del principio y con eso, conociendo tantas bodegas y tantos bodegueros me fui... me vine para Alemania.

Volviste a Alemania.

Sí. No tanto por mí, pero también fueron dándose muchas cosas. Mi novio quería ir a Europa sí o sí. Decidimos venir en conjunto para acá.

Ese es el souvenir del que hablabas, ¿no? Te trajiste tu souvenir.

Tal cual. Sí. Él quería venir sí o sí porque no veíamos posibilidad de vivir en una ciudad. Yo ya volver a Buenos Aires no quería. Él en su laburo no quería, bueno no encontraba nada en Mendoza... no había posibilidad, Entonces dijimos bueno, si ni acá ni allá, entonces vamos a Alemania y probamos

Probamos. Él no hablaba alemán.

No. Había empezado a tomar clases privadas de alemán allá para prepararse un poco y él fue con un trabajo directo también, tenía entrevistas por videoconferencia, así que fuimos directo con un puesto seguro.

Sí.

Y caímos en Düsseldorf.

Sí. Y bueno, entonces fue Düsseldorf donde empecé a montar esta importadora de vinos, ¿no?

Esta empresa que ahora podés contar un poquito qué es lo que hace.

Sí.

Ahora, ¿no? Hoy en día. Hicimos todo un... hicimos todo un... cerramos un círculo.

Ahora estás en Alemania y contá un poquito sobre tu proyecto actual.

Sí. Bueno. Mi proyecto actual se llama Argentinien Wein Projekt y lo que quise mostrar desde el principio fueron pequeñas bodegas familiares, ¿no? que tienen excelentes calidades de vino. Vinos auténticos que se toman allá, que no son productos hechos para la exportación ni nada. Que se toman en Argentina. Con una empanada, con una carne en un asado, con amigos, en familia.

Tal cual. Y bueno, desde el principio creí, estaba muy convencida de esas calidades y de las bodegas y bueno... antes de irme me senté en principio con mis cuatro o cinco bodegas favoritas, donde también hubo un poco una conexión especial, hicimos un plan y empecé importando un palet al garage del depto que teníamos en Düsseldorf en su momento y empecé a repartir muestras, ¿no? A ver con qué me encontraba.

Claro.

Y era... rápidamente se demostró qué duro que es.

Claro, no es fácil.

O sea, nadie te espera, sinceramente, Menos con vino argentino. Nadie. Nadie necesita de vos.

Claro. Tenés que salir a buscar.

Sí. Así que, era un trabajo duro, duro. Y sí, empezando así de ... muy, muy... de cero. De abajo. Repartiendo muestras con mi bice por lugares, porque dije, bueno así va más rápido. Y así de muy a poquito teniendo primero un cliente, después otro cliente, para un vino, seis botellas ahí, entrega de doce botellas ahí muy, muy de a poquito, muy despacito.

Pero fuiste armando toda una empresa, ¿no?

Sí. Y así se fue armando, pero nos dimos cuenta también rápido. Bueno, no se puede vivir de eso. Inmediatamente, digamos. Nos dimos cuenta.

Toma su tiempo.

Sí.

Como todo proyecto, toma su tiempo.

Sí. Y fui trabajando en otros lados, diamos, para financiarlo un poco y... Y sí.

Para también aprender. O sea fue un... lo hice con placer también.

Claro. Porque te gusta, ¿no?

Me gusta y me di cuenta que saliendo del estudio de sommelier de Argentina, de la formación del sommelier de Argentina... la formación de todo lo que es técnico de la enología es la misma, o sea, es mundial. Es que si sabés cómo se hace el vino, sabés cómo se hace el vino. Pero lo que no había aprendido ahí era del mundo vitivinícola europeo. Sí, el año pasado 2016 y 2017 decidí hacer otro estudio más de sommelier, pero el título de acá. La escuela de sumiller, la Escuela argentina de vinos me sirvió mucho en su momento, la educación fue muy técnica, me armó bien para mi trabajo que quería hacer, pero me faltaba un poco la parte de lo que es la viticultura europea de las regiones. Las particularidades de cada lugar, cada región vitivinícola de acá, ¿no? No por nada el mundo del vino también vive de conocer los diferentes lados, donde se hace vino y entenderlos, viajando y degustando, ¿no? No se puede enseñar solo a través de los libros tampoco. Y estando en Argentina era claro que mucho de la viticultura europea no podía aprender.

Lógico. ¿Y eso lo hiciste acá en una escuela alemana?

Sí. Me fui a... me inscribí en una escuela en Koblenz.

¿Cómo se llama?

Se llama Gastronomisches Bildungsinstitut GBZ, hay también chef, son carreras como chef o... otras carreras que se pueden hacer y duró un año. También hay diferentes modelos, pero ese de un año fue ideal para mí, acompañando mi trabajo.

Y con un examen final.

Y con un examen final ante la Cámara de Comercio e Industria, IHK. Tal cual.

Sí.

Y todo esto, no hay que olvidarse, con una familia con dos niños muy pequeños.

Muy pequeños. Tres y cuatro.

Tres y cuatro años, que son muy chiquitos todavía.

Sí.

Así que, muchísimo trabajo para vos.

Sí. Este curso de un año me permitió realizarlo. Si no, directamente no lo podía hacer. Así que... Pero el curso fue increíble, O sea, hay docentes muy, muy buenos. Si no los más famosos del rubro realmente acá de Alemania y cada uno de su especialidad, ¿no? aportando muchísimo.

Conocimientos. Sí. Experiencias, todo eso.

Y bueno. Vos tenés una página web.

Sí.

Y contanos un poquito para encontrarte. Dónde te podemos encontrar, cómo se llama...

La página se llama www.argentinienweinprojekt.com y ahí se ve bien lo que hacemos. O sea un poco una descripción de las bodegas, de las familias, de los vinos, de las calidades, un poco las historias detrás. La vamos a estar rehaciendo próximamente, pero está así por el momento.

No van a encontrar un online-shop porque eso es algo que más que nada dejamos hacer a nuestros clientes, las tiendas de vino. Pero hasta ahora no tuvimos problemas. Si alguien quiere pedir, nos escribe, nos llama y trabajamos con UPS y enviamos a cualquier lado.

Bien. Y además otra cosa. Vas a renovar esta página web con un proyecto el mes que viene. ¿Cómo es eso?

Sí. Ahora voy a Argentina en abril, marzo y abril para ver la cosecha también, para estar, para pasar tiempo con mis bodegas, y el proyecto que vamos a tener es espectacular. Va a... nos va a acompañar un amigo, fotógrafo muy muy bueno y él quiere esa aventura en Argentina y a cambio nos saca fotos a nosotros. Hicimos un deal especial.

Súper. Un win-win.

Un win-win. Tal cual.

Las dos partes ganan algo y se benefician.

Sí.

Él de tu experiencia en Argentina y vos de su experiencia de fotógrafo.

Sí.

Y todo eso se va a ver en esa nueva página que va a quedar preciosa seguramente.

Sí.

Contanos un poquito cómo es tu proyecto actual.

Bueno, estamos trabajando con siete bodegas pequeñas de familias,, sí empresitas pequeñas, con raíces mendocinas o argentinas, y que como desde el principio representan lo auténtico de ,Argentina, ¿no? No hacen productos para el mercado de exportación, diseñados a un cierto gusto, sino es cómo se hace el vino ahí, es tal cual como se toma allá también. Con amigos, en asados, con una empanada, lo que sea, así que eso es muy importante.

Bien típico.

Bien típico. Tal cual.

Y no son productos que se hacen para el consumo masivo.

No. No. Son todas bodegas que viven su oficio también de una manera muy casera, ¿se dice así?

Sí sí.

Viven el oficio, no son fáb... contrario sería una fábrica de vino donde muy tecnologi...

Mucha tecnología...

Sí. Mucha tecnología y aunque sean modernos, son realmente talentos enológicos que saben hacer vino muy bien y los productos son muy auténticos, son de mucha calidad, son de cada uno, también, tiene su estilo. Eso también es muy importante al tener siete bodegas que cada uno sea diferente, que tenga diferentes variedades también pero diferentes estilos, representando cada uno su lugar también donde está. La bodega de Luján de Cuyo es típica de Luján de Cuyo, la bodega de Valle Uco, de Tupungato es bien Tupungato. Ya llegamos a un punto donde en Argentina hoy donde se diferencian Tunuyán y Tupungato y San Carlos y hasta... hasta lugares más pequeños se diferencian hoy por hoy. O sea ya no es: ah, ¿de dónde es? ¿de Mendoza o de Patagonia? O sea vamos mucho más... hablamos mucho más de terroir específico hoy por hoy y eso también lo representamos con nuestro portfolio. Tenemos vinos de El Peral, tenemos vino de Altamira, o sea, son lugares muy pequeños, específicos con criterios y características sensoriales muy particulares. Y... Y eso, en la nueva generación de enólogos saben transportar eso muy bien en los vinos.

Muy bien. Muy interesante.

Sí, es una fase muy interesante en la enología de Argentina ahora. Están pasando muchas cosas y tampoco es ya solo Malbec, Argentina. O sea, Malbec está muy bien, es un caso de suerte que tenemos esa uva tan emblemática, pero también está el Bonarda o la Bonarda, está el Torrontés, hay muchas cosas muy interesantes.

Sí. Y muy rico, realmente, ¿no? Yo he comprado vinos tuyos que son deliciosos, realmente.

Bueno, gracias.

Y ¿cómo funciona si uno te quiere pedir vinos? Simplemente mira en el sitio web y te llama por teléfono?

Sí. Nosotros trabajamos con la gastronomía, con las vinotecas, también vendemos vino al consumidor final, generalmente nos llaman. Nos llaman, nos escriben mails, nosotros no tenemos online-shop, un poco a propósito porque eso se lo dejamos a nuestros clientes que saben hacerlo. Hoy en día, o un online shop está muy, muy bien armado y completo... algo chiquitito así no sirve mucho, porque también son muchos gastos, y nos va muy bien con eso. Que si alguien quiere pedir directo, que nos escriba y nosotros enviamos, ¿no? O si no a veces también damos referencia, qué sé yo... si alguien nos llama de Hannover, en qué tienda están, damos la dirección de esa tienda que vende nuestros vinos ahí. O... y así en todas las ciudades también. Así que...

Julia. Muchísimas gracias. Muchas, muchas gracias por esta entrevista tan interesante, sobre el mundo de los vinos. Mucha suerte con tus proyectos.

Gracias.

Y, bueno, si les gustó el video, compren vino, por supuesto, por un lado, y también pueden ponerle un Me gusta al video para.... bueno, para compartirlo con sus amigos. Hasta muy pronto. Chau.