



Las MEJORES cartas de la ciudad

¿Qué tiene que tener una carta de vinos para estar a la altura de las circunstancias? ¿Qué es lo que hace que una carta sea coherente? Giorgio Benedetti explica cuáles son los principales puntos que debe respetar una propuesta de vinos en un restaurante y quiénes son los que mejor lo hacen.

Describir y listar las características que debería tener una carta de vinos para ser considerada excelente es una tarea inútil si no se tiene muy en cuenta la propuesta global del restaurante ¿No le ocurrió alguna vez estar frente a una carta con no muchas opciones y que varias de ellas sean interesantes? O bien enfrentarse a una larga y que no haya siquiera una que dé con el precio y las características que quería. La carta de vinos de un restaurante tiene que ser evaluada en el marco de la propuesta gastronómica y no al margen de ella. Es decir que hay cartas con ciertas características que son adecuadas para algunos sitios y que, sin embargo, serán pésimas en otros. Por ejemplo, una amplia variedad de blancos frescos será tan coherente en un

sushi bar como ridícula en una parrilla. Los factores a tener en cuenta, entonces, son diversos. Aquí, los más importantes.

La propuesta de la cocina: el estilo de la gastronomía del restaurante es el primer punto a tener en cuenta para armar una propuesta de vinos, que lógicamente debe estar acorde con el estilo de las preparaciones. Un local de minutas debe tener vinos sencillos, redondos y fáciles de beber; mientras que un sitio de alta gastronomía debe ofrecer etiquetas más sofisticadas, con sutilezas que acompañen la complejidad de los platos.

El rango de precios: idéntica coherencia a la anterior debe establecerse con el

nivel de precios. Se supone que aquellos que concurren a un lugar económico no beberán una botella que ronde las tres cifras, y viceversa.

La cantidad de platos y la cantidad de vinos: esta relación, en principio, debería ser equilibrada. A una carta corta, con opciones acotadas de entradas y principales, lógicamente le quedará bien una propuesta de vinos similar, con dos o tres opciones acordes con cada plato, para no marear con las etiquetas. Así y todo, hay casos como Nectarine o Tomo I, por citar dos ejemplos, que logran integrar un número acotado de platos con una propuesta larga de blancos, tintos, espumantes y fortificados del mundo entero. Esto, que

sucede en muchos prestigiosos restaurantes franceses, es básicamente porque las sutilezas ya están en los platos, y verdaderamente son muchos los estilos de vinos capaces de acompañarlas.

Diversidad de estilos de vinos y variedades: una carta completa debe contar primeramente con una oferta que abarque alternativas de todas las cepas, pero además con estilos de vinos para todos los gustos. Al restaurante irá gente que aprecia los vinos concentrados, otros que son amantes de los más clásicos y otros tantos que disfrutan de los ejemplares jóvenes. Es clave tener opciones para todos. Si abre una carta y ve solamente el tradicional set de bodegas grandes, desconfíe.

Precio-calidad en todas las propuestas: las ofertas de cada estilo deben ser las mejores en su franja de precios. El consumidor debe sentir que disfrutó más de lo que pagó.

Vinos en movimiento: en algunos lugares, la propuesta de vinos es dinámica; cambia cada cierto tiempo. Generalmente, esto se hace buscando acomodarla a los platos que entran y salen del menú. La práctica no es sencilla y recién ahora se ven las primeras cartas dinámicas que conservan alguna lógica.

El orden es clave: la carta de vinos debe ser abordable y entendible para todos los comensales. Ése es el pecado de algunos sitios: tienen un completo abanico de propuestas, pero marean a un consumidor no muy experimentado.

Actualización permanente: es imperdonable para una buena carta de vinos no estar absolutamente al día, no sólo en cuanto a etiquetas, sino también a añadas. Responderle a una persona, que se pasó diez minutos eligiendo un vino, que es 2005 y no 2003 el Merlot escogido es inaceptable. *Stock* y añadas deben tener una correspondencia exacta. Si una etiqueta se acaba de manera súbita, es imprescindible que el comensal lo sepa cuando recibe la carta. Incluso, debe saberlo quien pida la última botella de una etiqueta, ya que no va a poder repetirla.

Las verticales: cada vez más cartas locales ofrecen distintas añadas de un mismo



vino. Sin duda, son un complemento que suma alternativas y prestigio. Son esas cartas que se hacen con el tiempo y que ningún restaurante nuevo puede ostentar.

La "coup de coeur": literalmente es "golpe de corazón", se traduce como "co-razonada" y remite directamente al hecho de actuar de manera impulsiva. Pues bien, el sommelier, o el encargado de la carta, debe tener un pequeño puñado de vinos, dos o tres, con los cuales, de alguna manera, se juega y apuesta a sorprender a algunos de sus comensales. Lógicamente, deben ser ejemplares no comerciales y poco conocidos. Son los que le aportan a la carta el toque diferente, raro; la etiqueta difícil que el comensal no probó o no tiene a su alcance.

Lo invisible: tal como ocurre con una persona o con un vino, también la carta (en tanto oferta) debe tener un espíritu, una personalidad propia. Éste debería ser el equilibrio entre la impronta del lugar y la del sommelier.

LAS MEJORES CARTAS

Se imaginarán lo complicado que puede ser definir la-mejor-carta. Seguramente, ni siquiera exista realmente tal propuesta. En la Argentina, las cartas de vinos son de complejidad media dado que, salvo excepciones, sólo cuentan con etiquetas locales. Pero, más allá de eso, algunas son capaces de ser coherentes y están muy bien pensadas para la comida que acompañan. Aquí, algunas cartas para destacar:

Oviedo: la carta de vinos es un fiel reflejo de lo que Oviedo significa, y de la impronta que Emilio Garip, el gran restaurateur argentino, pretende darle a su local de Barrio Norte. La gran clave es la cantidad de botellas que se estiban en sus dos cavas, que llegan a la mesa ya amalgamadas, en su momento justo. Más que una carta de vinos, Oviedo ostenta una colección de grandes vinos guardados, muchos de los cuales ni las propias bodegas tienen en sus reservas. Prácticamente todos los grandes ejemplares argentinos alguna vez elaborados descansan en Oviedo, en una carta única que no encuentra par en la ciudad.

878: muy singular carta elaborada con astucia por los sommeliers Julián Díaz y Maximiliano Porcaro. Es literalmente un



Sumar a la carta ejemplares no convencionales, que no están al alcance del comensal, agrega atractivo y personalidad a la oferta

cuadro de doble entrada: en la columna se listan las cepas una debajo de otra (uno de los casilleros corresponde a "blends"), y en la fila superior, distintos estilos de vino: "jóvenes, frescos y frutados", "frutados de cuerpo medio con notas a madera", "concentrados de gran carácter", "complejos y elegantes", "fermentados en tonel" y "suaves y sofisticados". En el cruce del estilo y la cepa están las opciones ordenadas por precio. Es sumamente didáctica y, además, permite múltiples abordajes: por cepa, por estilo y por precio. Las opciones allí están muy bien elegidas.

La Bourgogne: otra carta de gran nivel, que claramente ostenta un trabajo de años, además de la más amplia propuesta de etiquetas internacionales que tiene la ciudad. Todo un lujo, cuya principal virtud es el tino de sus precios; los montos no son caros para un sitio como éste. Tienen Sassiscaia, Suolo, Vega Sicilia

Único, Château Margaux, Château Latour, entre las marcas más destacadas. Los vinos están divididos por países y luego por zonas, más un destacado de "orgánicos". Las etiquetas argentinas, ordenadas por variedad, están elegidas con mucha coherencia, e incluso hay viejas añadas y verticales de ejemplares top. Por último, entre la oferta que comanda el sommelier Alejandro Barrientos, se destacan algunas botellas magnum (1,5 litros), doble magnum e imperial (6 litros). La carta de vinos de La Bourgogne, sin dudas, es una de las mejores de la ciudad.

647: el sommelier Federico Leonart, creador de la carta, separó sus vinos por estilos. Hay blancos "Untuosos y elegantes con notas de madera", "Frutados de untuosidad mediana", "Frescos y aromáticos", o bien "Frescos, jóvenes y ligeros". Luego, un número acotado de tintos se reúne bajo los siguientes títulos: "Elegan-

tes y de cuerpo medio”, “Elegantes y concentrados”, “Frutados y concentrados con notas de madera”, “Frutados, de cuerpo medio con madera” y “Jóvenes y frutados”. Muy acertada la variedad de alternativas dentro de cada estilo y muy fácil de abordar, lo que facilita la elección.

Casa Cruz: estuvo muy bien armada desde un principio por el sommelier Aldo Graziani. Hoy, Jerónimo Tellarini continúa con el trabajo de su principal mentor con una muy acertada política de precios: para lo que representa Casa Cruz, los montos no son nada delirantes a pesar de que, tal como el local lo amerita, lo que más hay son etiquetas de alta gama. De cada vino se detalla la ubicación de la bodega y el viñedo, el enólogo y la composición varietal. Otros aspectos positivos son la amplitud de estilos, algunas verticales de etiquetas de alta gama y unos pocos vinos importados de diferentes países. Lo negativo: hay etiquetas que parecen sobrar (suma más de 130 por encima de los \$200). La oferta de vinos por copa es un tanto obvia y suena muy a gentileza de bodega.

Astrid & Gastón: el flamante restaurante palermitano de cocina peruana hace honor a su estándar internacional: su carta incluye etiquetas de todo el mundo, especialmente biodinámicas, modalidad de producción que también se multiplica entre las etiquetas argentinas. La oferta luego se divide por cepas, con un amplio margen de alternativas en cada caso. Además, cuentan algunas joyas poco conocidas, de esas que generalmente están fuera del alcance del consumidor. Muy completa la oferta de vinos por copa.

Gran Bar Danzón: una carta completísima que, entre otras cosas, demuestra los muchos años que viene trabajando el restaurante en su propuesta vínica, algo que muy pocos logran reflejar. Se destacan varias verticales de vinos top argentinos y una de las ofertas más amplias de vino por copa de la ciudad.

Chila: una carta de muy buen nivel, con espumosos y fortificados de diferentes países. La propuesta de los argentinos es completa, aunque un poco previsible, y está ordenada por cepas. Destacable oferta de etiquetas top

francesas, como Château Mouton Rothschild o Château Angelus.

Duhau: digna carta de hotel de categoría internacional. Con opciones de diferentes países y etiquetas de fama mundial; dividida por cepas y luego por zonas. Quizá el problema es lo complejo de moverse entre tantas etiquetas; lo mejor será ir directo al precio y allí ver las opciones. Cuentan con una variada gama de Champagnes, un destacado de vinos orgánicos y algunas verticales interesantes. Los precios son también acordes a lo que exige un cinco estrellas: en algunos casos duplican los montos de otros restaurantes de la ciudad. El sommelier, Marcelo Rebolé, tiene también joyas francesas y españolas por encima de los \$6.000, que alcanzan el delirio en los \$60 mil de un Romanée Conti 1998. Además, el Duhau ofrece una de las mejores propuestas de vino por copa de la ciudad.

Maat Club Privado: una carta interesante, cuyas opciones se dividen por estilo de vinos. Cada etiqueta aporta datos de sí misma: composición varietal, tiempo de crianza, bodega y provincia productora.

Lo positivo: precios atinados y su sección “Grandes Vinos Evolucionados”, con etiquetas de cosechas antiguas. Lo negativo: dentro de cada estilo, el listado de opciones es un poco extenso.

Restó: una carta clásica, con opciones acertadas, cuyo punto más alto son sus precios. El Finca El Mirador de Achaval, que en el Duhau cuesta \$2.300, aquí es posible beberlo pagando menos de un cuarto de ese valor: \$480.

Standard: muy atinada carta con opciones que van muy bien con sus platos. Nada extensa y sencilla de abordar. Con precios acordes.

Tomo I: en su flamante cava, Federico Fialayre conserva una muy interesante oferta de la vitivinicultura actual. Incluye algunas añadas viejas y joyas ya casi desaparecidas. No es extensa y sí muy abordable.

La Brigada: otra oferta de vinos que ostenta entre sus principales virtudes el tiempo. Un interminable listado de nuevas y viejas cosechas de las etiquetas top de las grandes bodegas argentinas.

Las cartas dinámicas, con opciones que se renuevan asiduamente, aportan un algo más a la propuesta de vinos de un restaurante

