EL UNIVERSAL
EL GRAN DIARIO DE MÉXICO

Fecha	Sección	Página
07.10.2022	Vip	5

GINA ESTRADA:

"Ser sommelier no se trata solo de saber de vino"

TEXTO: MARISA ZANNIE
FOTOS: ESTEBAN TORREBLANCA
marisa.zannie@correocpn.com.mx

Gina Estrada es una de las pocas mujeres en nuestro país que destacan en esta profesión.

Desde hace 25 años, se desarrolla como sommelier y se ha convertido en una de las profesionales más sobresalientes en su ramo.

Actualmente sigue siendo embajadora de importantes firmas vinícolas a lo que añade su rol como formadora de nuevos profesionales en la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

Platicamos con ella en VIP para conocer más sobre su historia y cómo logró conseguir el prestigio profesional que hoy ostenta.

GINA, ¿CÓMO ES TU FAMILIA?

Yo nací en la Ciudad de México y en mi familia somos dos hombres y dos mujeres. Las mujeres estamos en el medio. Mi papá era de Campeche y mi mamá, de Coahuila: polos opuestos. Llegaron a vivir a la Ciudad de México y por eso nacimos aquí.

¿CÓMO NACE TU INTERÉS POR EL VINO?

A mi papá le gustaba mucho el tema del vino. Él vivió muchos años en Europa —estudió allá— y ahí empezó a agarrarle el gusto.

Yo estaba chiquitita, tendría tres o cuatro años y lo veía catar. No era un profesional, pero sí un amante del vino, amaba degustarlos.

Me decía "Mira, detente, fíjate cómo huele, cómo se ve...". Me daba un poquito en un vasito tequilero, solamente un traguito.

Por otra parte, siempre me interesaron e intrigaron los aromas. Cuando iba con mi mamá o mi abuelita al mercado, rascaba las frutas y las olía, hasta que llegó el día en el que un empleado del súper se acercó a mi mamá y le dijo "Oiga, usted no se ha dado cuenta, pero cada vez que viene con esta niña, se pone a rascar las frutas, mejor cómprelas". Obviamente, mi mamá me regañó y optó por comprarme la fruta que me hubiera intrigado, y yo, inconscientemente, iba grabando en mi memoria todos esos aromas.

¿Y CÓMO ES QUE TE DECIDES A SER SOMMELIER?

Hace ya 24 años, mis papás tuvieron un accidente automovilístico muy fuerte en el que mi papá perdió la vida. En esa época yo estaba estudiando un diplomado para la formación de chef y sommelier —siempre me gustó mucho cocinar y, como ya mencioné, los aromas—, entonces convertirme en sommelier fue un poco como honrar la memoria de mi papá.

¿CUÁL ES TU PREPARACIÓN COMO SOMMELIER?

Yo tengo una frase: "Sommelier que te diga que todo lo sabe te está mintiendo", cambian las denominaciones de origen, las variedades de uvas autorizadas...

La columna vertebral de la formación de un sommelier es, naturalmente, el vino. Sin embargo, para poder trabajar en esto y en diferentes países, hay que tener también un amplio conocimiento de bebidas destiladas, de gastronomía porque, si no, ¿cómo te va a ofrecer un sommelier un maridaje? Debes saber sobre puros, sobre quesos, caviares, charcutería...Siempre estamos estudiando.

Mi papá me dio un consejo muy sabio: "Tienes que elegir una profesión que ames y, de esa manera, jamás tendrás que trabajar" y tenía toda la razón, porque hoy en día sigo estudiando y trabajando en esto, pero lo hago feliz porque es algo que me gusta y me apasiona.

¿TÚ CREES QUE LA CULTURA DEL VINO HA EVOLUCIONADO EN MÉXICO?

Los mexicanos hemos avanzado mucho en el tema de consumir más y mejores vinos. Efectivamente, hace algunos años en México se bebía mucho más cerveza o algún tipo de destilado, pero las cosas han cambiado.

Ha tenido mucho que ver el trabajo de las asociaciones que se han dedicado a promover el consumo responsable del vino y muchos restaurantes también, que han invertido en buenas cavas y etiquetas para ofrecer.

Si vienes a México y vas a un buen restaurante, vas a encontrar etiquetas de todo el mundo; y, si son vinos mexicanos, de todas las zonas vinícolas del país. El abanico es grande.

Hoy en día la gente es más exigente y sabe

Continúa en siguiente hoja

$ .00
Tam: 928 cm2

más de todos los aspectos del vino, y eso me da mucho gusto, porque hay mucho trabajo atrás para lograr que el consumidor mexicano crezca el consumo de vino.

¿CREES QUE ES MÁS DIFÍCIL PARA UNA MUJER DESTACAR COMO SOMMELIER?

Cuando yo empecé a estudiar, éramos tres mujeres y 48 hombres, pero el único momento en el que sentí que ser mujer fue un obstáculo fue cuando me convertí en embajadora de una firma de un cognac súper exclusivo.

El perfil que buscaban inicialmente era el de un sommelier hombre y mayor, pero yo tenía muchas ganas de ser su embajadora. Les dije que me hicieran una prueba —yo sabía muchísimo sobre ese cognac, sabía su historia, sobre la región, porque a mi papá le encantaba—, y me dijeron "gracias, pero no gracias".

El día de la presentación mundial, el sommelier que eligieron falló tres horas antes, y me llamaron. Fui, presenté el cognac y me quedé 17 años como embajadora.

ACTUALMENTE ¿QUÉ ESTÁS HACIENDO?

Soy vicepresidenta de la Asociación de Sommeliers Mexicanos y tengo la coordinación de dos diplomados para formar sommeliers.

También soy embajadora de marca de la Vinícola El Cielo, de Valle de Guadalupe, y en 2020, la vinícola se convirtió en socio comercial del champagne Piper-Heidsieck, así que también me convertí en su embajadora.

¿QUÉ LE RECOMIENDAS A ALGUIEN QUE ES MUY NOVATO EN VINOS PERO LE GUSTA EL TEMA ?

Elegir un vino no es una tarea fácil, pero si te gusta beberlo, ya tienes parte del camino recorrido. Yo creo que mucho tiene qué ver con tratar de identificar tu gusto personal.

Por ejemplo, yo noto que el vino mexicano es el que me gusta más. Entonces, me empiezo a fijar ¿qué tipo? ¿qué uva? Una buena idea es llevar una bitácora —lo hacía mi papá— donde anotes qué características tenía un vino que te gustó, qué marca era, qué uva y con qué lo maridaste y darle una calificación.

También es importante leer sobre vinos, pero lo más importante es probar y probar.

¿QUÉ PLANES TIENES PARA EL FUTURO?

Queremos fortalecer una línea de vinos de El Cielo que se llama G&G que ha tenido mucho éxito y que se llama así porque el ensamble lo hicimos Gustavo (Ortega), el director general de la vinícola, y yo. Queremos darle un mucho mejor posicionamiento y crear un concepto completo que incluya accesorios y demás.

Por otra parte, seguir formando sommeliers, seguir estudiando, seguirme preparando y seguir creciendo como persona.

¿CUAL ES TU VINO FAVORITO?

Esto es como cuando te preguntan ¿cuál es tu hijo favorito? (ríe). Pero, si tuviera que quedarme con solo un vino en el mundo, sería el champagne, por ser tan versátil y fácil de armonizar. En realidad, el mejor vino es que el estás compartiendo en el momento adecuado con la persona adecuada... ●

> "Sommelier que te diga que todo lo sabe está mintiendo. Tenemos que seguir estudiando y preparándonos continuamente porque todo cambia"

> "Cuando te preguntan por tu vino favorito es como cuando te preguntan por tu hijo favorito"

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
07.10.2022	Vip	5

"Los aromas siempre me intrigaron. Cuando era niña rascaba y olía las frutas, más las que no conocía. Y, poco a poco, fui grabando esos olores en mi memoria"

"Hace 24 años estaba estudiando para ser chef y sommelier y mis papás tuvieron un accidente en el que mi papá falleció. Ser sommelier fue como honrar su memoria"

+ VIDEO
Ve el video de la entrevista en Clase