

[Edición impresa](#) |  
[Edición on line](#) |  
[Mercados online](#) |  
[Suscríbese](#) |

901



[Búsqueda Avanzada](#)  
[Cronista.com title="últimas noticias"](#)

[Login](#) | [Regístrese](#)

Miércoles 04.07.2012 | 18:26

[home](#)

[economía y política](#)

[finanzas y mercados](#)

[negocios](#)

[financial times](#)

[emprendedores](#)

[vida tecno](#)

[guías cronista](#)

[últimas noticias](#)

**Sibarita todoterreno**

**28-10-11 15:44** Sommelier, periodista, consultor de vinos, pionero de las catas online en nuestro país, vicepresidente de la Asociación Argentina de Sommeliers y empresario gastronómico. Así es el multifacético Aldo Graziani, la personalidad enogastronómica más buscada en estos días a raíz de la inauguración de Aldo's, su innovadora vinoteca-restaurant-bazar en San Telmo.

Twitter 11.7K

901

Compartir

[Comentar](#)

[Imprimir](#)

[Enviar](#)

[Texto](#)

[galería](#)





Mariano Fresco

Lunes. Noche cerrada. Bien primaveral, con algo de brisa y un sinfín de hojas secas que, remolonas, sobrevuelan el cielo. Allí, sentado en el fondo del salón de su recién inaugurado restaurante, está Aldo Graziani. Con sus inconfundibles gafas de pasta. Que, sin embargo, no alcanzan a disimular esa mirada cansada de quien trabaja 14 horas por día. “Hago de todo en el mundo del vino y la gastronomía y disfruto cada instante. Sinceramente, no paro. De verdad: no duermo”. Dos porrones de cerveza, un sándwich nutritivo y unas ricas papas rústicas fueron el preámbulo para la charla. “¡Ahora quiero hablar mucho de Aldo’s, algo absolutamente diferente en Buenos Aires!”, exclama. ¿Cuál es el diferencial de su restó-enoteca?

Aldo’s es, antes que nada, una vinoteca. Pero distinta, porque tiene un restaurante. Yo veo que hay una distancia enorme entre la pasión con la que se hace el vino en el origen –sea Mendoza, Salta o Patagonia– y cómo se lo vende después en Buenos Aires. Muchas veces, esa pasión no llega al cliente. Y creo que hay otra manera de trabajar y vender los vinos. ¿Cómo se logra? Simplemente, trabajando con gente a la que le guste esta profesión. Por eso, Aldo’s será una cuna de sommeliers. ¿Por eso hay estudiantes de la carrera de sommelierie en el servicio?

Sí. La plantilla final será de 12 a 14 personas en el salón y más de la mitad tendrá conocimientos de vinos. Así, en Aldo’s tenés asegurado que la persona que te vende el vino es alguien que quiere crecer en la industria y que trabaja con muchísima pasión. Ahí ya tenemos un diferencial importante. Otra cuestión que nos distingue de las vinotecas convencionales es que elegimos de manera muy particular las 400 etiquetas que tenemos en carta. Lo hicimos catando a ciegas, como es costumbre en mí. ¡En total, probamos 900 vinos! Sucede que el lugar lleva mi nombre e implica una gran responsabilidad a la hora de ofrecer lo mejor. Lo importante es que vendo productos que me gustan, que estoy convencido de que son excelentes. Aquí no hay ningún vino que tenga que estar por algún acuerdo comercial. En síntesis, el vino es protagonista en Aldo’s y se elige de otra manera, el personal es distinto y la propuesta gastronómica es importante, además de estar acompañada por el precio de los vinos. Si querés venir a comer, al mediodía o a la noche, pagarás el vino al mismo precio que en una vinoteca. Es muy revolucionario para Buenos Aires.

¿Cuál es el criterio con las bodegas foráneas?

Como el trabajo que hacemos para elegir las etiquetas es muy exhaustivo y demandante en cuanto a tiempo, por ahora tenemos solamente vinos argentinos. La idea es que dentro de tres o cuatro meses tengamos etiquetas importadas de Chile, Australia, Nueva Zelanda, Italia, Francia y España. Ojo, no quiero tener vinos imposibles de pagar. No me interesa.

¿Y cómo es la propuesta gastronómica?

—

Clásica, tradicional, sana, proteica y nutricionalmente balanceada. ¿Qué es lo que hay? Desde un bife a la plancha hasta un cordero braseado, que podés acompañar con un sinfín de guarniciones: espinacas salteadas, puré de papas o batatas, papas rosti, verduras grilladas, verduras al vapor o timbal de arroz. También podés comer un risotto con hongos, una ensalada verde con queso azul... Nada con espuma, nada muy picante, nada muy complejo, nada con mucho ajo ni nada muy cremoso.

Algo bien equilibrado, fiel a su estilo...

¡Sí! La gente se está dando cuenta que la están envenenando por la manera en que le dan de comer en los restaurantes. Muchas veces, uno sale a comer una vez cada 15 días o una vez por mes porque la comida te cae pesada, porque se usa mucho procesado. En Aldo's, la idea es que si alguien quiere venir a comer todos los días, se sienta como el primero. Repito: el objetivo es que el público coma sano y rico. Para eso, tenemos un equipo de cocineros jóvenes, de oficio, aunque no haya nombres rutilantes. En tanto, los maîtres sommeliers son Matías Prezioso y Beto Avio, dos nombres de peso en el rubro. Y yo, como propietario, estoy en todo.

¿Algún otro rasgo de su vinoteca de autor?

Que también es un bazar: todo lo que uno ve en Aldo's, se puede comprar. Sea una copa, un decantador o unos cubiertos, así como cristalería, platos, aceites de oliva, pastas, chocolates, especias, velas, ollas, teteras, revistas y libros de gastronomía. Aldo's es una gran vinoteca-bazar-restaurant pensado para todos. Es un lugar inclusivo porque quiero que todo el mundo la pase bien. Para venir a Aldo's, sólo se necesita una cosa: que te guste lo bueno y de calidad. Ahora que llegó el turno de tener mi espacio propio, con mi nombre, quiero que sea el lugar de referencia de los vinos en la Argentina.

¡Cuánta autoconfianza!

Tan motivado estoy que ya voy pensando en abrir sucursales. No quiero esperar. Con nuestro equipo de trabajo estamos muy convencidos del producto que tenemos y salimos a apostar fuerte. Estamos seguros de que lo que tenemos no lo tiene nadie. Por un lado, el buen gusto de Juan Santa Cruz (N. de la R.: Factótum de Casa Cruz) para diseñar un lugar y hacer la puesta en escena, el know how que tiene Emilio Lucini para desarrollar marcas (Locos x el fútbol, Pizza & Espuma, La Dorita) y la parte operativa que yo vengo trabajando hace muchos años. Para este proyecto, llamé a los mejores en cada área.

¿Cuál es el sello estético de Aldo's?

Es mezcla de un bistró francés con un grill americano y una cantina argentina. Y, al mismo tiempo, es una vinoteca con un bazar, con sillones de corderoy azul, cielorraso rojo y carpintería color hueso. A través de Aldo's quiero expresar cómo soy, quiero que represente lo que me gusta. Soy una persona muy inquieta y quiero que Aldo's sea un lugar que sorprenda.

### **El personaje, en profundidad**

Cerrado el capítulo Aldo's, llega el momento de hablar de la increíble carrera profesional de Graziani. De sus referentes. De la relación de la gastronomía y el vino con la cultura y el buen vivir. Y de su crecimiento personal y profesional a partir de la práctica de la meditación.

¿En qué momento de su carrera está?

¡Es un buen momento! En septiembre cumplí 40 años y 25 con la gastronomía. Estoy en la madurez de mi carrera. Para mí, el trabajo es un placer, es parte de la vida. Todo lo que hago me gusta y, por lo tanto, no siento peso alguno. ¡Hay días que trabajo 14 horas y me encanta! ¿Por qué? Porque me desempeño laboralmente con amigos y estoy en la industria del vino, que es una de las más lindas. Yo la defino como la industria de la amistad, porque me dio afectos.

En base a sus 25 años de experiencia, ¿cómo evalúa el servicio en nuestros restaurantes?

A mí no me gusta el servicio invasivo. ¿Cómo definiría la excelencia en servicio? Que el cliente tenga todo lo que necesite en el momento que lo necesite y, al mismo tiempo, no tenga lo que no necesite. Cuando uno come un flan o bebe un café, no necesita tener el salero en la mesa. Tampoco se necesita tener el plato en la mesa cuando uno terminó de comer hace cinco minutos. La taza de café vacía tiene que estar levantada. Eso es lo que pretendo que se haga en servicio. Nada más ni nada menos.

¿Cree que el circuito gastronómico porteño está consolidado?

Buenos Aires se está convirtiendo en una plaza interesante. Me gusta mucho que estén apareciendo propuestas de tipo regional, que tienen origen y personalidad. Al mismo tiempo, los que sobreviven son los que trabajan más duro y tienen consistencia a través del tiempo. En Buenos Aires, hay alrededor de un 40 por ciento de restaurantes que abren y cierran: lo compra uno, lo compra otro, abre, cierra y vuelve a abrir. Mucha gente sueña con tener su propio restaurante, pero sostenerlo es muy difícil porque los márgenes son muy chicos. Es uno de los negocios más difíciles que existen

actualmente. Repito: los que sobreviven son los que trabajan muy duro, los que están permanentemente presentes, los que se fijan hasta en el más mínimo detalle, los que se preocupan por el producto. Hoy no hay margen para engañar a nadie.

¿Cómo vincula al vino y la gastronomía con la cultura del buen vivir?

La gastronomía es cultura. Y por cultura entiendo la forma de vivir de la gente, de un pueblo. Entonces, la gastronomía es una de las manifestaciones de cómo vive la gente. Porque la manera en que comés te indica la manera en que vivís. Ahora, si entendemos a la cultura como una manifestación artística, la gastronomía es también una forma de expresión. Detrás de la gastronomía hay bebidas y la gente que hace vino para mí es una especie de artista. Los cocineros también. Ahora, aclaro que a mí no me gusta esa cosa del buen vivir. La figura del bon vivant está asociada a una persona que se come un bife de 800 gramos, se toma dos litros de vino, tres whiskies, tres cognacs y se fuma un habano gordo como una casa. ¡Y eso no es buen vivir sino una persona que va a explotar! Muchas veces te dicen que alguien que tiene mucha plata y gasta un montón de dinero en comida, bebidas y habanos –y que encima está borracho– es un bon vivant. ¡De ninguna manera! Si sigue así, se va a morir pronto... Lo ideal es que la gente coma sano, balanceado, que disfrute de elaboraciones con poco contenido graso y las proteínas necesarias. Siempre el buen vivir está asociado al asado del domingo, cuando uno come hasta no poder moverse más. ¿Y esa es tu idea de un domingo ideal?

¿Comer y no poder hacer nada más que comer? Es un error conceptual que tenemos: el buen vivir es sinónimo de equilibrio.

Organiza catas online, escribe en medios especializados y conduce radio. ¡Es un sibarita multimediático!

Es cierto que no paro nunca. Ni siquiera los domingos, porque tengo dos programas de radio: Marcha & Sale, con colegas, y Estación Jazz, con mi papá y mi mamá. ¡No tengo un día franco! Sí hay momentos específicos en los que decido trabajar un poco menos. Pero no necesito tener días libres porque todo lo que hago me gusta. Marcha & Sale me divierte, me encanta y es la oportunidad que tenemos de llegar al gran público. Estamos en una de las cuatro FM más escuchadas del país: pasamos de ser un programa de culto, seguido por los amantes del vino y la gastronomía, a ser escuchados por el taxista, el kioskero o aquel que atiende un negocio. Por otra parte, la catas online, en vivo, me encantan porque con una cámara le mostramos a la gente lo que hacemos para que lo vea cuando quiera. Queremos que sepan cómo son las personas que hacen el vino, qué hacen, cómo se mueven, cómo visten, cómo hablan. Es un lujo poder hacer estas catas en vivo con Paz Levinson, que no es la mejor sommelier de la Argentina solamente porque ganó el premio 2010 sino porque es una profesional técnicamente impecable. Ella es más estudiosa, metódica, y yo, más callejero. En las catas está su información técnica y mis consejos sobre qué hacer el sábado a la noche. Nos llevamos tan bien que ella manejará la vinoteca virtual que, en pocos meses, abrirá Aldo's.

Además, gestiona su propia distribuidora de vinos, bautizada Garage.

Cada vez que viajo a Mendoza –y viajo muchas veces por año–, veo que hay demasiados proyectos que no se conocen en Buenos Aires. Proyectos que tienen realmente muy ricos vinos. Por eso, quise armar una empresa familiar –con mi hermana, mi papá y mi sobrino– con el objetivo de elegir proyectos chicos, con una historia detrás, de buenos enólogos. En este momento, tenemos tres: Manos Negras, de Alejandro Sejanovich; Pulcú, de David Bonomi; y Cuyucha Mansa, de los hermanos Durigutti para el artista Helmut Ditsch. Todos estos emprendimientos tienen partidas limitadas, excelentes enólogos e historias muy interesantes para contar. Como empresa, queremos entrar a los 40 o 50 lugares de referencia, que cuidan el producto. Es decir, vendemos etiquetas que, de otra forma, no llegarían a Buenos Aires.

Muchos de sus emprendimientos lo ubican como un portavoz de los enólogos locales. ¿Por qué los admira tanto?

Porque están haciendo una verdadera revolución. Acá no nos estamos enterando, pero en Mendoza y en las demás provincias elaboradoras de vino se está gestando una revolución que ya está llegando al mundo. La Argentina está haciendo vinos increíbles en todas las franjas. En los últimos años, nuestros enólogos no sólo empezaron a trabajar lo que es la variedad, sino que están entendiendo el lugar. Por eso, se está empezando a trabajar algo que a mí me encanta: el concepto de unicidad. Esto significa que si alguien hace algo, el otro, por más que tenga la misma fórmula, no lo podrá hacer porque no está en el mismo lugar ni es aquella persona. Estamos haciendo productos a la altura de los grandes vinos del mundo porque se está empezando a comprender el lugar, el suelo, la tierra. ¡Y eso está buenísimo! Y quienes están liderando esa revolución –Alejandro Vigil, Alejandro Sejanovich, Marcelo Pelleriti, Adrián Manchón y Héctor Durigutti– además trabajan juntos, no tienen secretos, son amigos.

¿A quiénes reconoce como sus maestros?

En primer lugar, a mis padres. Ellos me enseñaron algo importantísimo: a diversificarme intelectualmente. Porque los enólogos, que son mis ídolos, no me hablan todo el tiempo de vinos: charlamos de música, de libros, de la vida, de mujeres, de lo que sea. Mis padres son dos personas muy inquietas y muy cultas, que disfrutaban del cine, de la música, de la lectura. Entonces, soy una mezcla de eso que mamá de chico y que adquirí, con el correr del tiempo, a través de la gente que he conocido. En otro plano, hace cuatro años encontré un maestro, Sri Sri Ravi Shankar, de la India, que me enseñó a ser más paciente, más tranquilo, a poner foco en las cosas que hago. Soy naturalmente muy ansioso y él me cambió la forma de ver las cosas. Es un maestro de vida. Aprendí a trabajar de otra manera: yo hacía llorar a la gente que trabajaba conmigo porque era muy perfeccionista y visceral, me tomaba las cosas muy a pecho. Ya no. Y eso lo logré con la meditación. Hoy, lo más lindo es que aprendo todo el tiempo de la gente que me rodea, que suele ser mejor que yo en muchas cuestiones. Y eso no me da celos ni envidia. Todo lo contrario. Me gusta rodearme de gente que admiro.

#### RECUADRO

Mi pasado, mi orgullo

¿Fue su trabajo en Faena Hotel & Universe uno de los capítulos más importantes en su vida profesional?

Ingresé al hotel en un momento en el que estaba peleado con la gastronomía, a punto de dejarla, desilusionado. Y el hotel hizo que me enamorara nuevamente del sector. Me motivó a hacer cosas, a expresar toda mi creatividad: escribí un libro, armé una carta de vinos diferente, generé acciones, organicé eventos. Alan Faena me dio una libertad increíble para trabajar. Hasta hice una guía de vinos distinta a todas y el vino Faena. Gracias al hotel, pude creer definitivamente en mí.

¿Y qué rescata de su paso por Casa Cruz?

Puedo decir que trabajé en un lugar al que tenía que llamar cinco días antes para reservar una mesa. Esa fue la experiencia Casa Cruz. Un lugar que, en su momento, fue revolucionario porque no existía nada igual en Buenos Aires. ¡La gente se vestía de gala para ir! Además, allí hice muchos amigos. Me encantó trabajar en ese lugar con Juan Santa Cruz. Mirá cómo son las vueltas de la vida: hoy es mi socio y le puso mi nombre al restaurante.

Compartir

 [Comentar](#)

 [Imprimir](#)

 [Enviar](#)

 [Texto](#)


Twittear  11.7K

901

#### Notas relacionadas

#### 0 Comentarios

**IMPORTANTE:** Los comentarios publicados son de exclusiva responsabilidad de sus autores y las consecuencias derivadas de ellos pueden ser pasibles de las sanciones legales que correspondan. Aquel usuario que incluya en sus mensajes algún comentario violatorio del [reglamento](#) será eliminado e inhabilitado para volver a comentar.

 Comentá

Guest

#### COMENTARIO

INGRESE EL CÓDIGO

RBST **F**

enviar

[último](#)

[más visto](#)

[más comentado](#)

[temas](#)

17:43 [Abal Medina: “Ganancias pagan los que más tienen”](#)

17:38 [El Merval se movió con cautela y subió 0,52%](#)

17:35 [Siderúrgicas y petroleras dieron aire al Bovespa](#)

17:33 [El Parlamento Europeo le dijo no al 'ACTA'](#)

17:26 [España ajusta más: se viene un recorte de 30.000 millones de euros](#)

16:53 [Cristina suspendió el viaje a Chivilcoy, donde se iba a encontrar con Scioli](#)

16:53 [Cencosud adquirió la totalidad de Jumbo Retail](#)

16:22 [Mujica defendió la incorporación de Venezuela al Mercosur](#)

15:58 [Cristina suspendió su visita a Chivilcoy por el clima, pero Scioli va igual](#)

[Ver Más](#) 

[home](#)

[economía y política](#)

[finanzas y mercados](#)

[negocios](#)

[financial times](#)

[emprendedores](#)

[vida tecno](#)

[guías cronista](#)

[últimas noticias](#)

**CRONISTA.COM**

Copyright 2007 | **Cronista.com** Todos los derechos reservados

[MediaKit OnLine Español](#) | [Inglés](#)

Desarrollado por [Technology for Solutions](#)

Posicionamiento web por [Punto Rojo](#)

[Términos y condiciones](#) | [Mapa del sitio](#) | [Quiénes Somos](#) | ✉



[Edición On Line](#)

[economía y política](#)

[finanzas y mercados](#)

[negocios](#)

[financial times](#)

[emprendedores](#)

[vida tecno](#)

[guías cronista](#)

[últimas noticias](#)

[deportes](#)

[after office](#)

[suscríbese](#)

[edición impresa](#)

[economía y política](#)

[negocios](#)

[finanzas y mercados](#)

[internacional](#)

[financial times](#)

[valor](#)

[opinión](#)

[suplementos](#)

[todos los títulos](#)

[mercados online](#)

[bolsas](#)

[monedas](#)

[tasas](#)

[agro](#)

[commodities](#)

[mendoza en tiempo real](#)