

CURSO DE CAPACITACIÓN EN VINOS PARA CIEGOS

Registro de la propiedad intelectual N° 271971.

El siguiente informe se realizó en Enero de 2002.

EXPERIENCIA REALIZADA POR: **DOLORES LAVAQUE**

● **Dolores Lavaque**, quinta generación de familia bodeguera, trabajó durante ocho años para el grupo Bodegas Lavaque. Estudio Administración Hotelera en el Ott College y una especialización en Marketing Internacional en la Fundación Banco de Boston. Recientemente participó en cursos de actualización como el de Identidad y Comunicación Corporativa, y un Taller sobre organización de Ferias y Exposiciones.

Durante seis años llevó adelante el departamento de Comercio Exterior de Michel Torino Bodega La Rosa, dedicada a la conquista de nuevos mercados. En el año 1999, por razones familiares se aboca al desarrollo de los vinos finos en el mercado interno. Se especializa en el canal de Ho.Re.Ca (Hoteles, Restaurantes y Catering), venta On-Premise y se hace responsable de las Comunicaciones de la compañía.

Tomó cursos tanto en la Argentina como en el exterior sobre Cata y Degustación, pasó varias vendimias en San Rafael, Mendoza y Cafayate, Salta para en 1999 tomar la titularidad de la materia de Enología en el Ott College en las carreras de Administración Hotelera, Chef Internacional y Relaciones Públicas. También dicta clases de la misma materia en la AVA (Asociación Vitivinícola Argentina).

Directora de la AVA desde el año 1994 y Coordinadora de la Comisión de Marketing de dicha Institución. Fue Presidenta de la Exposición Vinos y Bodegas 2000 en Buenos Aires.

A partir del año 2001 comparte la cátedra docente en Bodegas de Argentina (ex – A.V.A) junto a Gustavo Choren.

Dictó de la mano de la “Fundación Par”, un curso de capacitación para entrenar a personas no videntes como el primer grupo de Degustación de Cata a ciegas... de verdad.

Explotando su faceta e interés docente, crea Staffing and Training Group dedicándose principalmente a la capacitación y aportando toda su experiencia y conocimiento sobre el área de Servicios.

CURSO CAPACITACIÓN PERSONAS NO VIDENTES

FUNDACIÓN PAR

INTRODUCCIÓN

Haciendo un poco de historia, durante una clase especial de degustación con Alberto Lataliste, uno de sus comentarios que derivó en un desafío muy especial.

Mientras hablábamos sobre las técnicas para la degustación, charlando sobre el concepto de degustación profesional “a ciegas”, me preguntó si existía algún grupo de catadores no videntes como para sustentar este concepto. En ese momento nos pusimos a conversar que sería interesante analizar la agudeza de esta gente en la apreciación de aromas y sabores gracias a su olfato más utilizado y entrenado.

En esta instancia comencé analizar la idea. Realmente me quedó dando vueltas en la cabeza y me propuse el objetivo de trabajar sobre el tema. Aquí fue el momento en que me contacté con la Fundación Par. La verdad que sabíamos de ellos por campañas publicitarias en radio y vía pública. La Fundación Par es una entidad sin fines de lucro que fomenta y trabaja en la re-inscripción del discapacitado motriz no mental.

A los pocos días nos visitó Nuria Flynn, junto a María Paula Heathi le presentamos la Consultora S&TG y cuál era nuestra propuesta.

En Staffing & Training Group nos dedicamos a la Selección de Personal y a la Capacitación especializada en el área de Alimentos y Bebidas. Mi mayor fortaleza es la educación en el conocimiento integral de vinos y le comenté mi interés en iniciar un curso de este tipo con un grupo de personas no videntes. En realidad, lo importante que debía trasmisirle es el objetivo final era capacitar a un grupo de personas ciegas, entrenarlos en la cata profesional y después dar a conocer los resultados de este grupo para lograr insertarlos laboralmente.

Con Nuria acordamos presentar un proyecto por escrito con los objetivos perseguidos, requisitos de las personas a las que apuntamos capacitar, técnicas para alcanzar nuestra meta, plan de capacitación y proyección en el tiempo. También incluimos la idea de que trabajaríamos en el concepto de poder lograr apreciar de forma más profunda y clara tanto los aromas como los sabores de los vinos.

PROYECTO

Marco Teórico

La marginación social es una situación de aislamiento y exclusión de un individuo o grupo de un sistema social, que no participa ni goza de los privilegios de los demás miembros de la sociedad. Puede definirse marginalidad a la falta de participación de individuos y grupos en aquellas esferas en las que de acuerdo con determinados criterios les correspondería participar. Así desde una perspectiva cultural y desde la aceptación de una cultura hegemónica dominante podemos arriesgarnos a decir: que la marginación a que se ven expuestos muchos grupos sociales, entre ellos los no videntes, se deriva de la manifestación de conductas basadas en valores, normas, pautas, significados y códigos gradualmente diferenciados de los de la cultura central o hegemónica. Que la marginación así entendida deviene en actitudes discriminatorias y prejuiciosas, propiciando de esta manera la exclusión de los individuos en los distintos ámbitos sociales, entre ellos, el que aquí nos concierne, el ámbito laboral.

Frente a esta situación de exclusión nosotros nos proponemos intentar un cambio mediante las posibilidades que están a nuestro alcance. Nos proponemos luchar contra esta situación de aislamiento del grupo de no videntes, tratando de crear un nuevo espacio en el mercado laboral donde puedan desarrollar su autonomía personal y consignar su integración en la sociedad. Ocupando este nuevo espacio los ciegos podrán explotar sus capacidades personales demostrando, una vez más, que es posible una integración plena del discapacitado en el mundo laboral.

El que una persona con discapacidad esté incluida en el mercado laboral significa que se le ha respetado uno de sus principales derechos humanos ya que trabajando, la persona se convierte en un ser productivo y muchas veces el sostén de su familia.

Nuestra propuesta parte de la hipótesis de que los no videntes podrían llegar a ser muy buenos catadores de vino por tener muy desarrollados los sentidos olfativo y gustativo, sentidos estos de real importancia para la tarea degustación, superando de esta manera la falta de visión. Es así como consideramos que los ciegos podrían llegar a desempeñarse profesionalmente como sommeliers sugiriendo vinos en distintos puntos de venta, catando vinos para bodegas o concursos como jurados,

participaciones periodísticas y otros trabajos free-lance, logrando de esta manera ganar un espacio en el mundo laboral.

Nuestro compromiso es primero evaluar, mediante una prueba piloto, las capacidades y ventajas reales de los no videntes en nuestra especialización que es la degustación de vinos a través de un programa de capacitación especializado. Una vez superada esta etapa, nos

proponemos una capacitación continua especializada en el diseño y gestión de acciones formativas específicamente orientadas a la inserción social y laboral, que nos permita obtener individuos altamente capacitados y preparados para incorporarse a un puesto de trabajo normalizado, más específicamente, para desarrollarse profesionalmente como sommeliers.

Creemos en esta nueva posibilidad de integración de los no videntes en este ámbito laboral, y por elloharemos nuestro mayor esfuerzo por hacerlo realidad, intentando que este grupo de personas con limitaciones visuales se beneficie de este programa orientado a mejorar su calidad de vida posibilitando su crecimiento y desarrollo de su potencial humano, y finalmente, promoviendo la integración de las personas con discapacidad al bienestar social en igualdad de oportunidades que las demás.

A esta presentación le sumamos el programa a seguir y a la semana, de la Fundación Par nos confirmaron la aprobación del proyecto y nos citaron a una reunión de trabajo para avanzar en el tema.

REUNIÓN EN FUNDACIÓN PAR

El día jueves 1 de noviembre nos reunimos en Par con el equipo que se vería afectado en el proyecto. Participamos de la reunión tanto Nuria, María Paula y yo sumándose Alejandro Mármol, de Integración Laboral, Valeria Berengauz Encargada de las Evaluaciones Funcionales y Marcela Milesi, Selectora. El encuentro fue sumamente positivo, trabajamos en el objetivo fundamental de la capacitación, el de demostrar el desarrollo olfativo de los ciegos y en el plan de proyección laboral, pensando en marketing sobre el grupo.

Durante esta reunión también intercambiamos ideas para la ejecución del curso y tuve la suerte de recibir indicaciones y consejos útiles para un mejor aprendizaje del grupo. En esta charla aproveché para disipar muchísimas dudas y pensamos en conjunto técnicas de trabajo ideales para una mejor trasmisión de conocimientos.

Algunos de los puntos que resolvimos en esta oportunidad fueron los siguientes:

Apunte: tanteamos la idea de grabarlo todo en cassette, pero al ser 68 páginas podía complicarse un poco. Quedó pendiente hasta encontrarme con los alumnos.

Toma de Nota: Surgió la idea de grabar todas las clases y entregarles cassettes con la grabación de todo lo dictado.

Reemplazo de fotos, gráficos y croquis: en los casos de viñedo, frutos, elaboración, barricas, botellas, corchos, fuimos ideando material que se pudiese palpar y así reconocer de lo que les estaba hablando. Para cada cosa encontramos un modelo ideal.

Decidimos tener una charla introductiva con el grupo, contarles el proyecto a ellos y discutir los puntos en lo que nos quedaban dudas. La fecha estipulada para esta charla fue el miércoles 14 de noviembre.

EL GRUPO

De Fundación Par me enviaron un listado con el grupo propuesto que cumplía con el perfil solicitado por nosotros. A continuación enumeramos a los participantes con sus discapacidades visuales.

- Barrera Lilian: Ceguera total de nacimiento.
- Fontana Rafael: Ceguera total de ojo derecho.
- Grassi Filomena: Disminución parcial de la visión por albismo y nistagmus.
- Greokoff Katia: Disminución visual. Visión Periférica.
- Méndez Sergio: Cicatriz corrioretinal, tiene resto visual.
- Moure Marcelo: Disminución Visual, ve bultos.
- Serrano Andrea: Ceguera total.
- Sosso Julián: Ceguera total.
- Suarez Oscar: Ceguera total.
- Valdez Carlos: Ceguera de ojo derecho.

PRIMERA CHARLA INTRODUCTIVA

La cita fue en la Consultora, nos preparamos para recibir al grupo que en una primera instancia constaba de 12 personas. De a poco los íbamos recibiendo abajo en la vereda y se les daban todas las indicaciones o se los acompañaba hasta arriba. Acomodamos el aula de manera tal que les fuese fácil moverse. María Paula los fue juntando en grupos más pequeños y los acompañó para mostrarles el lugar e indicarles dónde encontrar cada cosa. Una vez que se ambientaron nos sentamos a hablar.

Me presenté frente a todos y les conté brevemente la idea de la capacitación, mis objetivos personales y el objetivo final con las posibles salidas laborales.

Después les pedí a ellos que se fuesen presentando, estaban un tanto inhibidos, pero dijeron su nombre y su profesión y trabajo hasta el momento. De a poco se fueron soltando y también compartieron sus expectativas sobre el curso. Realmente se mostraban ansiosos ya que comenzaron directamente con preguntas conceptuales. Traté de contenerlos un poco y de invitarlos a resolver todos esos temas en las clases que comenzaban la semana siguiente.

Gracias a sus sugerencias llegamos a la conclusión que grabaríamos todas las clases para su posterior estudio y que el apunte, que aún nos quedaba en duda se entregaría en disquete ya que ellos tienen tecnología suficiente para poder bajarlo.

En esta oportunidad acompañaba al grupo dos de las chicas representantes de la Fundación Par: Valeria Berengauz y Marcela Milesi,

ellas también se presentaron y les pidieron al grupo de participar en el curso. Todos respondieron positivamente y las acogieron muy bien. Por otro lado, para su futura promoción les pedí permiso para filmar la capacitación, el grupo no mostró inconvenientes así que les presenté a Javier Velasco, del Estudio de Javier Villamil responsable de la filmación.

EL CURSO... CLASE POR CLASE

Después de una semana de ansiedad y mucha expectativa para todos el miércoles 21 de noviembre iniciamos la primer clase cargada de teoría. Para esta oportunidad ya contaba con el equipo de grabación y también filmamos toda la clase.

El programa incluía: “*Viticultura, introducción al mundo del vino, definiciones, orígenes, historia. ¿Qué es el vino?. Desarrollo de la vitivinicultura moderna. La vid y las condiciones necesarias. Formas de manejo. Ciclos de la vid, lenguaje. ¿Qué son las variedades?*” Llegamos a tratar cada uno de estos temas, realmente era un contenido muy pesado pero en líneas generales, cada uno de ellos logró comprender la esencia de la vitivinicultura y a esta altura planteaban preguntas con cierta profundidad.

El gran debate o mayor confusión entre los participantes surgió con la diferenciación de nombres de variedades y Denominaciones de Origen Europeas. El objetivo fue corregir el concepto de que Borgoña, Chablis, Champagne no tiene relación directa con los nombre de las variedades como Cabernet Sauvignon, Malbec o Torrontés. Para ello debieron comprender de base el sistema de cada una de las Denominaciones de Origen Europeas y la diferenciación con el modelo del Nuevo Mundo.

Para concluir esta primera clase, trajimos uvas frescas de mesa, que a pesar de no ser las mismas que las utilizadas para la elaboración de

vinos finos, sirvió para proponer la consigna de que la uva partida al medio fuese desarmada. Cada uno de ellos contaba con una uva delante suyo y con gran entusiasmo comenzaron con la misión. Todos identificaron claramente cada una de las partes, separando la piel u hollejo de la pulpa y la semilla. Acá debo mencionar una de las cosas que más me impresionó de todo el curso, Sergio Mendez, sin que yo siquiera lo preguntase sugirió “*todos los aromas y sabores se encuentran en la piel de la uva*”, esto es una verdad absoluta, que generalmente lleva un gran tiempo de comprensión. Con este concepto cerramos la clase que resultó sumamente positiva y fructífera.

Clase del lunes 26 de noviembre, todos volvieron con la misma ansiedad y disposición. En esta oportunidad le preparamos un disquete a cada uno con el apunte completo del curso y el cassette de la clase anterior. Durante la clase vimos “*Vinificación de vinos blancos, tintos y rosados. Introducción a las cepas. Diferencia entre varietales y genéricos. Identificación de Sabores básicos.*”

Toda la teoría de vinificación fue la parte más compleja pero gracias a la avidez de los alumnos se logró comprender en poco tiempo, otra vez las preguntas eran al punto y muy interesantes. Sergio volvió a sorprender con una de sus preguntas o conclusiones, como la gran diferencia entre vinos blancos y tintos es que los vinos blancos se

pueden realizar tanto de uvas blancas como tintas ya que la pulpa es translúcida y la materia colorante está en la piel, en cambio, obviamente los vinos tintos tan solo pueden hacerse a base de uvas negras. De toda esta teoría es de la cuál Sergio sugirió “*entonces, la esencia del vino como jugo o bebida básica es blanco*”, el comentario me sorprendió ya que nunca me había puesto a pensar sobre este punto y era una conclusión muy válida.

En cuanto a la identificación de sabores básicos en el paladar, trabajamos muy bien y la mayoría de ellos lograron sentir cada uno de los sabores en el lugar indicado de la boca.

En teoría también hablamos sobre “*Regiones Vitivinícolas Argentinas y de como llegaron las vides a nuestro país*”.

Al terminar resumimos todos los conceptos incorporados en la clase y presenté el programa de degustación para la clase siguiente. Todos se fueron muy entusiasmados y con una ansiedad enorme por comenzar la cata de vinos.

El día lunes 3 de diciembre arrancamos con la degustación formal. Empezamos por la identificación de aromas en base al kit de Le Nez du Vins y después que tuviesen claramente incorporados los aromas más típicos de los vinos blancos y tintos comenzamos a degustar incorporando las técnicas profesionales habituales. Varietales Tradicionales, origen, descripción y reconocimiento probando: Lavaque Torrontés, Santa Julia Chardonnay, Santa Julia Cabernet Sauvignon (sin roble) y Lavaque Malbec (con roble). Para el cierre tratamos el tema de “añejamiento en barricas y botella”. En relación al tratamiento de dicho tema trajimos una barrica de Seguin Moreau en miniatura y así todos pudieron palpar y comprender qué es una barrica y todo lo que sucede dentro de la misma.

Durante la clase número cinco que se dictó el miércoles 5 de diciembre transitamos los varietales no tradicionales, también les conté sobre el surgimiento de las mismas en la Argentina, origen, descripción y reconocimiento a través de la degustación: Viognier de Santa Julia, Semillón de Humberto Canale, Pinot Noir de Finca de Altura, de Bodegas Lavaque, Syrah de Viniterra y Tempranillo de Santa Julia. En esta oportunidad el descriptor más insólito, pero nunca más exacto fue cuando Lilian describió el aroma del Viognier de Santa Julia como un “Pan Dulce, la perfecta combinación del agua de azar y frutas abrillantadas.” La experiencia fue sumamente positiva, ya que lograron identificar aromas y sabores completamente opuestos entre un vino y otro.

El día 10 de diciembre dedicamos toda la clase a la elaboración de vinos espumantes. Se explicó claramente las técnicas para los tres métodos más habituales de elaboración y se realizó la degustación diferenciándolos en características y sabores. Probamos Abate Pierre Extra Brut - Método de Carbonización, Norton - Método Charmat y Navarro Correas Extra Brut, Método Champenoise.

Durante esta clase también reconocimos los distintos tipos de botellas y corchos, transitando conceptos básicos del alcornoque y sus procesos.

El día 12 de diciembre se llevó a cabo la última degustación formal que dimos en denominar: “Degustación de Estilos” constaba con vinos de guarda, vinos jóvenes, nuevas tendencias. En blancos López Rincón

Famoso Blanco, Chardonnay de Valbona, perteneciente a Bodegas Augusto Pulenta y New Age, de Bodegas Bianchi. Acá otra vez fue Lilian la que logró una descripción bastante particular, cuando sentimos el aroma al New Age, ya que ella no puede observar en lo más mínimo la efervescencia que se le ve, utilizó la descripción de un “aroma mentolado, eucaliptus, algo que te abre las vías nasales”; esto yo se lo atribuyo como descriptor del gas carbónico contenido en este vino.

Para los tintos López Rincón Famoso Tinto, Cabernet Sauvignon, de Valbona, perteneciente a Bodegas Augusto Pulenta y Malbec Espumante de Viniterra. Este último vino sorprendió y gustó mucho a todos los participantes.

Como cierre del curso hicimos un debate sobre las preferencias en estilo de cada uno de los participantes siendo estas muy variadas.

El paso siguiente era tomarles una evaluación individual sobre degustación y así conocer el grado de aprendizaje, resultados de la hipótesis planteada inicialmente. Agendamos fechas para las evaluaciones y nos despedimos hasta ese momento.

EVALUACIONES Y CONCLUSIONES

En líneas generales podría decir que logré comprobar la hipótesis planteada inicialmente. Realmente, el 80% de los participantes del curso describieron los vinos con mucha claridad y agudez en la evaluación olfativa y gustativa. Una de las cosas más llamativas y dignas de mencionarse en esta oportunidad es una comparación, que sin herir susceptibilidades, pude observar entre algunos de los participantes. Como mencioné anteriormente, durante todo el curso nos acompañaron dos chicas de la Fundación Par, quienes no tienen ningún tipo de discapacidad visual. Al comparar sus evaluaciones con

las del resto del grupo, lo que pude notar es que ellas realizaban una evaluación correcta pero muy general, mientras que los no videntes, desde su abstracción lograron realizar descripciones mucho más exactas y detallistas.

A continuación voy a ir plasmando tanto los resultados de las degustaciones individuales como algunas descripciones que me resultaron interesantes.

- Barrera, Lilian: Su evaluación fue BUENA. A pesar de haberse destacado durante las clases de degustación acá no logró resultados sobresalientes. No cumplió con el orden necesario para la degustación profesional.
 - ✓ En el vino blanco logró identificar que es un vino sin paso por roble, de aroma y boca un poco chato. El contrataque dice que es ácido pero a la vez muy pobre, prácticamente no se nota. Realmente debo coincidir que era un Torrontés de San Juan un poco chato.
 - ✓ En el caso del vino tinto confunde un aroma más bien seco con la posibilidad del paso por madera. En boca lo siente ácido durante todas las etapas, gran intensidad. Esta último comentario está de acuerdo al hecho de ser un Cabernet Sauvignon, aunque debo mencionar que no tuvo paso por roble.
- Fontana, Rafael: Su evaluación fue MUY BUENA, realmente considero que con algunos refuerzos puede insertarse fácilmente en el mercado laboral afín.
 - ✓ Reconoce en el Torrontés el aroma a uva fresca y hace hincapié en el hecho de que el vino no tuvo paso por madera. Después con la degustación reconoce cierta acidez que dice se compensa con un final fácil de relacionar con la uva moscatel. Sugiere que es un Torrontés y acierta.
 - ✓ En el tinto dice combinar frutas rojas con la madera. Describe la nitidez del roble. Reconoce que es un vino que llena la boca, la madera en boca está bien redondeada y es un vino con gran equilibrio. En este caso se trataba de un Cabernet Sauvignon con paso por roble.
- Grassi, Filomena: Su evaluación fue MEDIA ya que realmente su degustación y descripción no es muy precisa, realmente mezcla

muchos conceptos. En base a una enfermedad respiratoria que declaró, diríamos que no tiene gran potencial de futuro.

- ✓ El blanco lo describe como fruta fresca: uva, manzana y ananá. Estas son tres frutas que es difícil encontrar todas juntas en un mismo vino, y menos teniendo en cuenta que se trataba de un vino torrontés.
- ✓ En el vino tinto, la nitidez es bastante incierto ya que mezcló demasiados conceptos dispares entre sí. También menciona aroma ahumado y a cedro que no corresponde a este Cabernet ya que no tiene paso por madera. En la degustación en el paladar se manejó mejor.
- Greokoff, Katia: A lo largo de las clases, Katia aportó mucho gracias a su cultura general. Tiene un muy buen manejo del discurso y de los descriptores. Su degustación fue MUY BUENA.
 - ✓ Al Torrontés le identifica un aroma a manzana ácida. De a poco, al oxigenarlo se vuelve más dulzón. No pasó por madera, esto es correcto. En boca no se relaciona con el aroma, es bastante ácido y deja un gusto amargo final, típico del Torrontés.
 - ✓ Aroma del Cabernet no muy dulce, vainilla y ahumado muy suave (no corresponde ya que no tiene paso por roble). Primera impresión de aspereza, persiste sabor a fruta ácida, fruta del bosque. Buena apreciación y descripción en boca de este vino.
- Méndez, Sergio: Le faltó un poco más de estudio o seguir con detenimiento las clases, pero en líneas generales parecería tener potencial. Su degustación fue MEDIA.
 - ✓ El Torrontés logró describirlo como muy intenso en nariz y mucho más suave en boca, es una apreciación correcta, pero utilizó algunos descriptores que no correspondían.
 - ✓ En el Cabernet Sauvignon hace una descripción correcta pero muy vaga y pobre. No comete errores pero por lo contrario que la mayoría del grupo, su Cabernet contaba con añejamiento en barrica y no logró identificar ni en nariz ni en boca la madera, esto es lo que realmente le resta puntaje.

- Moure, Marcelo: Es una persona que su ansiedad sumado a su poca habilidad natural hace que sus resultados no sean nada buenos ni prometedores. Su degustación fue MUY POBRE.
 - ✓ Del vino blanco Torrontés tan sólo pudo decir que olia a fruta fresca, vino joven y aromático. En boca intenso muy agradable. El tema es que no llega a ser una descripción en lo más mínimo profesional.
 - ✓ Del Cabernet Sauvignon lo primero que encuentra es la característica a madera y realmente no fue un vino con este tipo de añejamiento. Intenso, de carácter, marcados taninos, rasposo, persistente. Otra vez, los descriptores no están mal pero muestra poco vocabulario y como evalué anteriormente pobreza en los conceptos.
- Serrano, Andrea: Es una persona muy sensible a los aromas y sabores y realmente es sumamente profesional y exacta a la hora de describir un vino. Su evaluación fue MUY BUENA.
 - ✓ Logró describir al Torrontés con exactitud. Dice encontrar aroma a uva fresca y que el equilibrio entre este aroma y el del alcohol ideal. En boca un ataque suave, inicialmente dulce, en la evolución se va acidificando y que el post-gusto es tranquilo y vuelve el sabor a fruta.
 - ✓ El Cabernet Sauvignon lo describe con olor muy intenso fundamentalmente a madera (tuvo añejamiento en barrica) y fruta roja cocida, este es un muy buen punto. Ataque con sabor a fruta, evolución totalmente astringente con los taninos característicos de la madera y en el post-gusto queda una combinación de los dos, madera y fruta. Es un vino agradable, muy aromatizado y astringente, coincide en aroma y sabor.
- Sosso, Julián: Es una persona que viene con ventaja en el sentido de que siempre le gustó tomar vinos así que conoce del tema. Su degustación fue BUENA y con más entrenamiento puede funcionar bien.
 - ✓ La nariz del Torrontés la describe de una manera muy pobre, tan sólo dice que encuentra un vino suave pero perfumado a la vez, no utiliza descriptores. Después cuando lo lleva a la boca dice que contradice el aroma ya que le parecía que iba a ser un vino más dulce pero realmente tiene una característica más ácida. Se contradice el aroma a la boca. Vino típico de argentina, tradicional. Al final de todo dice que

le costó reconocer el aroma pero que se asemeja al de uva fresca, esto es correcto.

- ✓ Al Cabernet Sauvignon le siente aroma fuerte, dice que parecería que tuviera taninos pasado por madera. Parece oler a frutas rojas, guindas, cerezas, frambuesas, uva macerada. Cuando se huele parece que va a ser un vino fuerte, pero finalmente en boca resulta más suave. Tiene equilibrio y estructura. Esta evaluación es correcta y precisa.
- Suarez, Oscar: Durante las clases sus degustaciones eran buenas, en la evaluación realmente no se lució, creo que le falta estudio y dedicación, pero si cumpliese con esto podría decir que tiene potencial. Sus degustaciones estuvieron BIEN.
 - ✓ El Torrontés lo describe con aroma fuerte del alcohol y cierto aroma a manzana ácida. Lo describe como que es más fuerte el aroma que el sabor y esto es correcto. Chato, poco intenso. Es equilibrado en el paladar pero no tiene estructura. Ataque suave con cierto dulzor, la evolución es continua y en el post-gusto aparece la acidez.
 - ✓ En el Cabernet Sauvignon describe otra vez aroma a alcohol y olor a ciruela ácida. El ataque es suave, la evolución amarga y tiene marcada astringencia. Es equilibrado y tiene estructura, intenso y marcado tanino, es un vino persistente. A pesar que no mencionó el hecho del añejamiento en madera, logró describir de manera correcta el vino.
- Valdez, Carlos: A pesar de su perfil bajo, siempre se mantuvo al día con la teoría y puso mucha dedicación, esto se vió reflejado en su evaluación ya que sus degustaciones fueron MUY BUENAS.
 - ✓ El Torrontés lo describe como un vino de aromas a fruta fresca, encuentra algo avainillado que no corresponde pero concluye que es agradable al olfato. En el ataque lo siente fresco, evolución intensa y un post-gusto medio. Lo describe como un vino equilibrado y fresco.
 - ✓ Durante la degustación del Cabernet Sauvignon describe el aroma como a frutas rojas, ahumado. Bueno y perdurable. En boca de ataque tónico, evolución ácida y Post-gusto largo. Vino equilibrado y robusto. Intensidad tónica y astringente.

También quiero agregar detalles que desde las evaluaciones de degustación voy a tener en cuenta para reforzar con ellos y con grupos futuros. Noté que quedaron confusos los conceptos de aromas y sabores de la madera versus el de la astrigencia y taninos, sobre todo en los vinos tintos jóvenes. También considero importante refrescar las técnicas y metodología de degustación profesional ya que algunos no respetaron correctamente los pasos.

ENTREGA DE DIPLOMAS

El día Lunes 7 de Enero, según lo previsto con anterioridad realizamos la “Entrega de Diplomas” en la Consultora. Para quienes manejan el sistema Braile, Lilian Barrera nos escribió los diplomas en dicho sistema, y el resto recibieron el diploma habitual de la Consultora.

El evento fue muy ameno, lo realizamos en horarios del mediodía, cada cual trajo algo para comer y después de la entrega hicimos un lunch.

En un principio recibí a todo el grupo, los únicos ausentes eran Oscar y Lilian quienes se habían disculpado con anterioridad. Les conté mis apreciaciones personales sobre toda la experiencia y la conclusión general obtenida. Les expliqué, que los resultados particulares de las evaluaciones y de cada participante se las iba a brindar en charlas personalizadas con cada uno de ellos. Mi sugerencia fue que llamasen a partir del día miércoles y les concederíamos un día y horario de entrevista, dónde charlaríamos de toda su performance durante el curso.

La mayoría de ellos se mostraron ansiosos, pero lamentablemente los más insistentes resultaron los que no habían obtenido los resultados deseados. Frente a esta situación decidimos trabajar en conjunto con Fundación Par. También resultó indispensable mencionar que cualquier oportunidad laboral a futuro sería derivada a través de la Fundación, ya que nos parecía la forma más ordenada y sensata de maximizar los resultados.

Vale la pena mencionar los dos vinos que degustamos durante este evento, ya que a pesar de ser una reunión más social, siempre caemos en el defecto profesional y realizamos una Cata de los productos presentados. En blanco degustamos un Traminer de Mendoza y como algo llamativo compramos un vino que yo descubrí en una Vinoteca al poco tiempo de comenzar con este proyecto: “Côtes-du-Rhône Belleruche, M. Chapoutier - Francia – Corte 50% Syrah / 50% Grenache – Cosecha 1998”. Lo especial de este vino es que sus etiquetas, más allá de la impresión tradicional están en sistema Braile.

Cuando consultamos con la bodega, resulta que nos contestan que esto no era cierto sino que, por la primera vez, en efecto, una bodega toma la iniciativa de transcribir en braille las etiquetas de sus asemblajes de sus vinos, una de las más famosos del Valle del Rhône.

Cuando le preguntamos por qué?, a Michael Chapoutier, propietario y presidente, le gusta responder por que no??. De esta manera los no videntes pueden acceder al reconocimiento del vino y también poder participar más plenamente del placer de degustar un grand cru.

A partir de ahora, todas las denominaciones de origen de la Maison M. Chapoutier, Hermitage, Crozes Hermitage, Côte –Rôtie, Saint Joseph, Châteauneuf du Pape , son poseedores de sus etiquetas en braille. De hecho, el stock de las etiquetas impresas en tinta común, fueron reemplazadas progresivamente por unas impresas en braille. Esta idea fue materializada tanto para el mercado francés como para el de exportación.

Este emprendimiento requirió más de un año de investigación y puesta a punto. Para su realización, M.Chapoutier se equipó de una máquina tipográfica, la cual fue modificada para poder imprimir en braille.

Atención: debido a algunos comentarios de nuestros clientes, les recordamos que tenemos que cuidar las etiquetas para que no se deterioren, ya que están en Braille.

Luego de contar ambas historias, todos los participantes que saben hacerlo leyeron la etiqueta y la comentaron. Realmente fue una experiencia muy interesante.

PLAN DE ACCIONES A FUTURO

Cursos de Refuerzo

Para la parte del grupo que realmente consideramos tiene potencial de futuro, estamos considerando un refuerzo de aproximadamente entre seis y siete clases más. El mismo se basaría en el siguiente programa:

CLASE 1: Repaso sobre técnicas de degustación. Taller intensivo sobre aromas. Experiencia y técnica por Anne Noble.

CLASE 2: Regiones vitivinícolas Argentinas, análisis de variedades por regiones.

CLASE 3: Regiones vitivinícolas del Mundo, análisis de variedades por región.

CLASE 4: Técnica de análisis FODA, conceptos generales de marketing. Degustaciones comparativas a través del FODA. Cómo redactar contraetiquetas, Fichas Descriptivas de Vinos, etc.

CLASE 5: Evaluación Sensorial de los Alimentos.

CLASE 6: Vinos y Comidas. Maridajes perfectos. Cómo recomendar estas combinaciones. Tomar vino sin comidas, cocinar con vinos.

CLASE 7: Degustación en diferente tipo de copas. Accesorios del vino.

Tanto este refuerzo de Capacitación como el trabajo de difusión, promoción e inserción laboral requiere de un trabajo por parte nuestra y otra por parte de cada individuo y del grupo como tal, ya que con simplemente tomar el curso no alcanza.

Nosotros desde un principio nos comprometimos a que este proyecto salga a la luz para así poner en marcha un plan de re-inserción laboral.

Ellos deben practicar, seguir degustando, conociendo variedades de Argentina y del exterior y relacionarse con todo lo referente al mundo del vino y la enología.

Nuestra intención es presentar este proyecto a la prensa y a las bodegas a través de la entidad que las reúne -Bodegas Argentinas. La idea es “venderles” a las bodegas la idea del testeo de productos por parte de los Catadores Ciegos, como la confección de Fichas Descriptivas de los productos o análisis FODA con productos de la competencia. De esta manera los individuos se insertarían laboralmente y las bodegas tendrían un nuevo estilo de evaluación de sus productos. En este tipo de servicios es en lo que nosotros nos vamos a concentrar para ofrecer. De esta manera se incentivará una contratación temporal de los individuos capacitados.

De hecho cuando se comentó el proyecto que se estaba llevando a cabo a varios dueños y gerentes de bodegas se mostraron muy entusiasmados con la idea. Algunos de ellos ya han participado con la donación de vinos para el curso y pidieron poder seguir el tema, siendo

de los primeros en tomar contacto con los no videntes cuando estuviesen preparados.

El servicio anteriormente nombrado podría también ofrecerse a las Vinotecas, las cuales se multiplicaron con velocidad este año 2001, donde además se dictan cursos de cata y degustación y hasta algunas tiene Bar de Vinos incluido. En este caso los ciegos podrían degustar los vinos y armar recomendaciones mensuales, como también asesorar a clientes, brindándoles su opinión desde un “punto de vista” diferente. También armar y dirigir catas a ciegas como desafío con los clientes que han tomado cursos y quieren seguir investigando; por ejemplo “Degustación de tres regiones vitivinícolas Argentinas” y así invitar a describir y adivinar de dónde proviene cada uno...

Algo similar pensamos realizar con los supermercados. Desde la propuesta de contratar a un ciego para degustar los vinos que ofrecen o cualquier nuevo vino antes de aceptarlo en su portfolio.

La idea en el caso de supermercados como Jumbo es organizar un catalogo trimestral o semestral con degustación hecha por ciegos para ciegos (en braile) y también puede ser para personas sin discapacidad visual.

En el caso de los Restaurantes, se puede trabajar de manera similar y también presentar a la empresa Bless It para que haga Cartas de vino en braile. El tema de los menues, descripciones de vinos y otro material en braile lo pueden realizar tanto los restaurantes como las bodegas.

Tanto para el Plan de Comunicación como para el objetivo laboral, conectaríamos a revistas de vinos y gastronomía y sitios web, como por ejemplo Master Wine, Joy, El Conocedor, Cuisine & Vins, www.vinosyalgomas.com, www.e-brinar.com.ar, www.labarrica.com.ar, www.argentinavinos.com, www.winesofargentina.com y otras... para la comunicación y difusión del proyecto. Por otro lado, habitualmente estos medios realizan catas y degustaciones para luego evaluar distintos productos nacionales y extranjeros, ellos utilizan grupos fijos o invitados especiales a quienes no le pagan, pero podemos crear una nueva

figura dónde sí se pudiese realizar degustaciones pagas. También alguno de los capacitados que tuviese facilidad o inclinación literaria podría escribir notas para estos medios y venderselas.

También existe la posibilidad de darle prensa a través del canal elgourmet.com, señal de cable temática, donde se tocan todos los temas relacionado con la gastronomía y los vinos. Varios programas de cocina como el de Dolli Irigoyen concluyen con la degustación del plato combionado con un vino, en este caso particular invitan un

catador, quien explica el porque de la combinación y describe el vino. Por otra parte el noticiero trata temas de actualidad culinaria y gastronómica, y con certeza les interesar hacer un programa sobre esta experiencia.

Los cursos además de haber sido grabados en cassettes fueron registrados en cintas de video, los cuales podrían formar parte del programa nuevo. Tanto los pasos de la capacitación, y las técnicas para el descubrimiento de aromas y sabores, como entrevistas a los participantes y ciclos de degustación pueden resultar sumamente interesante para el tipo de público de dicho canal.

También contamos con el apoyo de Fernando Vidal Buzzi dentro y fuera del canal, este renombrado periodista conduce el programa Beber Beber y se mostró muy entusiasmado con esta acción. Desde ya él apadrinaría algún grupo de "Catadores Ciegos".

También tenemos ya negociada un lanzamiento en la Feria de Vinos y Bodegas 2002, la cual se llevará a cabo en Mayo en el Palais de Glase. La feria cuenta con Auditorio, espacio donde se hará la presentación de la experiencia y a diario, los ciegos dictarán charlas y dirigirán degustaciones junto con otros degustadores y catadores sin esta condición de discapacidad.

Fundación Par contará con un stand dónde podrán brindar información general sobre la entidad y tendrá siempre una persona del grupo pudiendo contar experiencias sobre el curso de Cata y sus resultados. Invitarán a la gente a participar de las degustaciones dirigidas por ellos y se exhibirá constantemente el video con la capacitación realizada.

En conclusión, gracias a los resultados positivos obtenidos del curso, y una vez aceptada y comprobada la hipótesis de que los Ciegos tienen un alto potencial para la cata, nuestro objetivo es que estas personas

puedan trabajar para la Industria Vitivinícola. En una etapa inicial no tenemos pruebas de experiencia similar en otros países, es por esto que consideramos que desde la Industria Vitivinícola Argentina podemos aportar resultados y detalles diferenciales sobre los vinos al mundo.