

Personajes de aquí

Un placer para compartir

Bibiana González Rave, enóloga, traerá próximamente a los lectores de Vivir en El Poblado, información útil y amable sobre el maravilloso universo del vino

Bibiana González Rave decidió a los 14 años que su vida giraría en torno al vino: "Le decía a todo el mundo que iba a producir vino, un sueño que al parecer nació de la nada pero que al tratar de darle explicación, pienso que fue algo con lo que nació, algo muy profundo en el corazón." Estudió ingeniería química durante 4 semestres y al darse cuenta de que no iba aprender a hacer vino porque la fermentación alcohólica la veían en 2 horas, dijo que para qué hacer una carrera de 5 años si no iba a cultivar la creación del vino.

Después de 2 años en la Universidad Pontificia Bolivariana, viajó a Estados Unidos a aprender inglés y sobre todo a pensar qué quería hacer. "Cuando me devolví decidí estudiar administración de empresas en Eafit con la idea de administrar un viñedo o una bodega, y en 4 semestre un profesor me preguntó: "¿Qué estás haciendo acá, si no haces sino pensar en vino y filosofía?"

vino se ha incrementado en los últimos años, "pero el vino es un producto complejo, por eso la importancia de escribir en **Vivir en El Poblado** para que el consumidor aprenda, pues en el saber está el disfrute; entender qué hay detrás del vino, cómo se degusta, cómo se disfruta, por qué la temperatura es importante, es como tener un corredor de bolsa que te oriente." Entregarle al consumidor información del mundo del vino, es la idea de Bibiana González Rave, "para qué pagar una botella de 300 mil pesos si no sé entiende lo que hay detrás de esta, le va a saber igual, no tiene sentido, por eso el interés de **Vivir en El Poblado** de ofrecer una columna referente al vino."

Personas como las que leen **Vivir en El Poblado** están aumentando el consumo per capita de vino en el país, afirma: "Por eso es muy acertado regalarles este aprendizaje, pues cuando aprendes del vino empiezas a entender cuáles son las ocasiones de tomarse un vino, y qué

olores, y así saber qué vino utilizar según el plato; cuando uno se conecta con el vino, obligatoriamente está conectado con la gastronomía, cocinar es un placer que con la compañía del vino, te permite experimentar sensaciones completamente distintas."

Cautivante

Aspectos como que la uva de mesa es muy distinta a la uva requerida para hacer vinos, les contará a los lectores de **Vivir en El Poblado**. La importancia de conocer el papel fundamental que juega el vino en la gastronomía, es otro tema de los que abordará en su columna: "Le decía a los dueños de restaurantes en Bogotá: a usted no le importan los vinos, y es uno de los mejores chefs de Colombia, voy a su restaurante, me como el mejor risotto del mundo, uno de pato por ejemplo. El chef dice que no le interesa el vino porque su plato es muy bueno, y en la mesa el resto de personas están comiendo risotto de frutos del mar con una



pato, un plato fuerte, deja inmediatamente de tomar vino sin saber por qué, el cuerpo es capaz de decirte lo que estás sintiendo, pero cuando empiezas aprender y entender sobre el vino, sabes por qué tu cuerpo te está dando aquella señal, y así sabes que sensación se produce con el plato de comida y el vino. No puedes decir: hice una comida y unos amigos traen el vino."

Importante experiencia

A lo largo de su carrera, Bibiana González Rave ha sido entre otras, directora de mercadeo y asistente enóloga en la bodega Saronsberg Cellar, Sudáfrica; responsable de la producción durante la vendimia en la bodega Domaine Du Devevey,

los vinos y educación del personal en los diferentes puntos de venta; asesora para la creación de la maestría en viticultura y enología de la Universidad Nacional.

Ella es técnica superior de viticultura y enología en el Lycée Agricole de L'oisellerie, obteniendo el mejor promedio de su promoción y enóloga de la Universidad Víctor Ségalen Bordeaux II, con distinción por promedio. Durante su tiempo de formación en Francia obtuvo 2 distinciones más: Mejor catadora de la promoción 2002 - 2004 de la Facultad de Enología, y mejor tesis seleccionada por la Asociación Nacional de Enólogos de Francia.

- Hoy es consultora y asistente enóloga de las bodegas Au Bon