

WAGYU, LA INCREÍBLE CARNE JAPONESA QUE PISA POR PRIMERA VEZ LA ARGENTINA

Rodolfo Reich. 2018. La Nación, Sec. Sábado, 04.08.18, pág. 5.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

INTRODUCCIÓN

Considerada uno de los manjares del mundo, llegó a nuestro país una primera importación de solo 28 kilos; su peculiar sistema de producción invita a probarla al menos una vez en la vida.

La noticia fue viral: hace poco menos de un mes, las redes comentaron, en algunos casos con alegría, en otros con ironía, el primer embarque de carne argentina a Japón. Doscientos kilos de bifés y lomos nacionales cruzaron el mundo en avión como una prueba en el siempre exigente mercado nipón. Lo que muchos no saben es que esta exportación tiene su -deliciosa - contraparte. La semana pasada, aprovechando el encuentro ministerial del G-20, se presentó en la Argentina la primera importación de carne Wagyu: apenas 28 kilos de la muy famosa carne japonesa, considerada unánimemente uno de los manjares del mundo, comparable a lujos como el foie gras, el caviar o el champagne. Todavía sin compradores definidos, esta carne se presentó ante cocineros y prensa en una clase de cocina y banquete dirigida por el chef Federico Heinzmann (argentino que trabajó en uno de los más grandes restaurantes especializados en Wagyu en Tokio) y los hermanos Totake, dueños del restaurante Mirutaki.



Federico Heinzmann

¿De qué se trata la carne Wagyu? ¿Por qué es tan famosa en el mundo? ¿Y por qué su precio es tan alto? La primera respuesta viene ya por su nombre. Wagyu en japonés significa simplemente carne vacuna (gyu) japonesa (wa). Pero lo cierto es que detrás de este vocablo hay mucho más que una cuestión de nacionalidad. En el mismo Japón existe ganado vacuno que no es Wagyu, sino que responde a razas y modos de producción similares a los de Occidente. En cambio, cuando se habla de Wagyu, se refiere a sistemas hipercontrolados, con reglas muy estrictas, determinadas por gobiernos provinciales y nacionales. Solo cuatro razas pueden ser Wagyu: la Japonesa Negra (el 90% del Wagyu pertenece a esta categoría), la Marrón, la Shorthorn y la Pollend. Razas que nacieron de diversas cruces generadas en Japón desde mediados del siglo XIX.

Y aquí la primera curiosidad: la carne Wagyu es una creación moderna: recién en 1944 se consideró oficialmente terminada. "Entender esta carne fuera de Japón es muy difícil. El ganado cambia según la raza y la región donde crece, como Kinki, Kumamoto, Kochi, Chugoku... Cada lugar tiene a su vez denominaciones de origen. Cuando llegué por primera vez a Japón y quise cocinar Wagyu, lo pensé con ojos argentinos y me equivoqué, hice todo mal: le puse hierbas aromáticas, usé aceite de oliva, me querían matar. Mi sous chef me recomendó que fuera a conocer las granjas donde se crían, y recién ahí comencé a entender de qué trata todo esto. Y lo primero que me dijo el granjero es que el Wagyu ya es un producto terminado, no hay que agregarle nada", dice Heinzmann.

UN OCÉANO DE DISTANCIA

Las diferencias entre la carne Wagyu y las de Occidente (incluyendo las nuestras) son muchas. La primera se percibe a simple vista: un color rosado claro y un veteado de grasa intramuscular (lo que suelen llamar el marmolado) muy intenso, exagerado; se ve más grasa que carne. Definitivamente, nadie lo pediría al verlo en una carnicería. "La clave es esa grasa, que se funde a baja temperatura, cuando lo ponés en la boca sentís como pequeñas explosiones en la lengua; el sabor y el aroma son dulces. La categoría más alta es casi como comer un foie gras; una categoría algo menor es como comer un salmón", continúa Heinzmann. Todo esto Japón lo logró a través de varias décadas de investigación y un modo de producción muy específico que admite pequeñas variaciones según la región. En un breve resumen, se trata de ganado de gran tamaño y edad (se faena recién a los tres años, con más de 700 kilos de peso), cuidado en granjas artesanales. Muchos de los granjeros tienen treinta a cincuenta animales,

el promedio apenas sobrepasa los cien. Este ganado es cuidado como si fuese una mascota. Cada animal tiene su nombre propio, algunos granjeros las abrigan en invierno, otros les dan masajes para desestresarlas y unos más les ponen música clásica (muchas veces se cree que esto es obligatorio para hacer Wagyu, pero no, son decisiones personales de cada productor). Y si bien suelen vivir encerradas en establos -feedlot- es común que se las saque a pastar. Se alimentan con fardos, pajas de arroz y, en los últimos cuatro meses, se les da suplemento de cereales con muy alto contenido oleico para que engorden rápidamente. La trazabilidad es absoluta: un documento de identidad no solo certifica dónde vivió, qué comió, su sexo, peso y raza, quién fue su granjero y cuándo fue al matadero, sino también los datos de sus padres, abuelos y tatarabuelos.



Corte de Wagyu. Fuente: LA NACIÓN.

Otra gran diferencia con la carne argentina es el modo de clasificación. Se usan dos variables: de la A a la C define el rendimiento; luego, del 5 al 1, marcan la calidad en términos de marmolado, color, brillo, firmeza y textura de carne y grasa. La A5 suele ser considerada la mejor (por ende, la más cara).

"Lo más importante es entender que esto no es carne argentina. Incluso no es el Wagyu que se hace en la Argentina. El que producimos acá es muy rico, pero a pesar de su grasa infiltrada todavía tiene más que ver con nuestras carnes, por el sabor y el modo de cocción. En cambio, el de Japón es otra cosa. Allá los cortes no tienen la importancia que tienen en nuestro país, casi toda la vaca se puede usar para comer apenas cocinada. A la vez, es imposible pensar en comer un bife de chorizo de 400 gramos, te morís, como si comieses un pan de manteca. En el restaurante de Tokio el bife más grande que servíamos era de 120 gramos, y ya era mucho. Mis formas favoritas de cocción son dos: tepanyaki, hecho a la plancha y cortado en pequeños bocados, y en shabushabu, cortado en lonjas finas como fiambre y puestas en caldo. Con el primer método, servido siempre a punto, se siente la caramelización de la grasa. En el caldo, la grasa se derrite e impregna el líquido y luego todo se funde en la boca, es una maravilla".

El Wagyu con más marketing es el Kobe y, de hecho, es considerado uno de los mejores de Japón. Se trata de ganado de tipo Tajima -que a su vez es parte de la Japanese Black-, exclusivamente criado en la prefectura de Hyogo, alimentado y producido según reglas muy estrictas. Apenas 3000 reses entran en esta clasificación por año. "Kobe fue el primero en contar sobre Wagyu y, especialmente en contarlo en inglés, de ahí su fama. Pero hay mucho Wagyu que tiene la misma, o incluso más calidad. El que llegó a la Argentina es calidad A5 de Kagoshima, una de las regiones que más cantidad producen (un 20% del Wagyu japonés crece allí). Es excelente".

Apenas 28 kilos llegaron, una cifra casi absurda para un país como el nuestro, que consume unos 100 kilos de carne per cápita por año. A su vez, su precio lo torna prohibitivo para el consumo masivo: un kilo de Wagyu japonés A5 puede costar unos seis mil pesos. Pero de eso se trata el lujo y, muy posiblemente, en los próximos meses algunos restaurantes elegidos de la Argentina ofrecerán algún plato con esta carne única. Una de esas delicias para probar al menos una vez en la vida.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)