

vinos de Zamora **Marqués de Cáceres** 48€

La Opinión de Zamora Zamora

Mariano Rodríguez | Sumiller Mundial del Año, vinculado a Zamora

## "Un vino mal elegido puede estropear automáticamente un menú"

"Grandes bodegueros y enólogos españoles, como Mariano García o Telmo Rodríguez, están en Toro cosechas increíbles"

14.02.2016 | 06:10

**B. BLANCO GARCÍA** "Podemos presumir de vinos en España. Y mucho", subraya Mariano Rodríguez, recientemente nombrado Sumiller Mundial del Año por la Academia Internacional de Gastronomía. Vinculado a la provincia a través de la familia de su mujer, natural de Ferreras de Abajo, asegura que cada vez son más los bodegueros que se acercan a estas tierras en busca de la creación de propuestas de calidad.

**-La semana pasada fue nombrado el mejor sumiller a nivel mundial, ¿ya ha asimilado este reconocimiento?**

-Un premio es siempre una alegría, sobre todo cuando es para reconocer tu trabajo. Aparte de eso, se trata de un galardón muy importante para mí, por toda la trayectoria que llevo a mis espaldas. En 2007 la Academia Española de Gastronomía me reconoció como mejor sumiller nacional y ahora me dan el título mundial, así que es para mí es mucho.

**-¿Qué significa para su carrera profesional el reconocimiento internacional?**

-Es algo muy importante para mí, pero sin olvidar a mis compañeros de trabajo y, sobre todo, a mi familia.

**-Apenas tenía 15 años cuando entró en el restaurante de Arzak, ¿cómo recuerda esos primeros pasos en el mundo de la enología?**

-Al principio entré en la barra y estuve de camarero, aprendiendo a hacer cócteles. Tras regresar de hacer el servicio militar, Juan Mari (Arzak) me inculcó el gusanillo del mundo del vino y me animó a comenzar en él. Yo era un poco tímido, me costaba mucho salir al comedor y hablar con la gente, pero poco a poco comencé. Hice unos cursos y saqué el título de sumiller, luego me dediqué a visitar muchas bodegas, acudí a vendimias y leí mucho sobre el tema. Esa es la manera de aprender sobre el mundo del vino.

**-¿Cómo ha evolucionado la cultura del vino desde esos comienzos?**

-Ha ganado mucho en importancia. Hace 25 años la gente iba a un restaurante por la comida y valoraban más el menú que cualquier otra cosa. Hoy en día los clientes piden primero un vino y después la comida, incluso se valoran mucho más un gran vino que un buen menú, porque hay que tener en cuenta que un vino mal elegido te puede fastidiar automáticamente un menú.

**-¿El cliente se sigue dejando aconsejar o ahora es más experto que hace unos años y tiene sus propio criterio?**

-El cliente cada día sabe más, bebe más y se preocupa más por el vino. Pero todavía la gente se deja recomendar a la hora de sentarse en la mesa de un restaurante. Además, en el caso del Restaurante Arzak, el menú degustación está compuesto por diez platos diferentes e intentamos dar un maridaje interesante, donde el cliente prueba cuatro o cinco vinos. Luego siempre está el típico cliente que pide un vino determinado porque es el que a él le gusta, la mayoría de las veces un clásico, como un Rioja o un Ribera del Duero. Si alguien viene con las ideas muy claras, le dejamos.

**-¿Cuántos tesoros se guardan en la bodega del Restaurante Arzak que usted custodia?**

-Ahora mismo estamos con 90.000 botellas y 3.900 referencias distintas, de las cuales un 60% es vino nacional, un 30% francés y un 10% del resto del mundo. Tenemos auténticas joyas de vinos españoles, como Pingus, Álvaro Palacios o Casa de La Ermita, vinos muy difíciles de conseguir en España. Además, Francia es una de las mejores cunas del vino, tanto borgoñas como burdeos son grandes vinos.

**-¿Tenemos que aprender en ese sentido de los franceses?**

-Lo bueno de los españoles es que tenemos unos vinos fantásticos y sobre todo con una muy buena relación calidad precio, que es algo muy importante para un sumiller, el conseguir este tipo de vinos para ofrecer a sus clientes para que salgan satisfechos, además de que sea rico.

**-¿Los vinos necesitan un mimo especial?**

-Hay que tener en cuenta que el vino es un ser vivo y puede coger enfermedades como una persona. Nuestra bodega está siempre en 16 grados de temperatura y 70 de humedad, todo el año, incluso los blancos y champanes. Así sale directamente al comedor, porque es mejor tener esos vinos luego refrescándose con un poco de hielo para servirlos que mantenerlos en cámara y que vaya cambiando de temperatura. Eso puede estropear el vino y hay que tener mucho cuidado.

**-¿Qué vinos están de moda, cuáles son los caldos que más solicita ahora el cliente?**

-Hasta hace poco los más demandados eran los de las zonas de La Rioja y Ribera del Duero, eran los más punteros. Pero en el restaurante tenemos todas las denominaciones de origen españolas y yo ahora mismo, para mí gusto, los que ahora se están viendo mucho son los vinos de Toro. Aparte de ser una ciudad que me encanta, los grandes bodegueros y enólogos españoles, como Vega Sicilia, Mariano García o Telmo Rodríguez se han ido a crear vino a Toro, y hacen unas cosas increíbles. También ha subido bastante en aceptación entre los clientes los vinos de la zona del Bierzo o de Jumilla.

**-¿En qué se fija un cliente que pide un vino, qué busca en una botella?**

-El vino en España ha evolucionado mucho y hace años solo había los clásicos de toda la vida. Luego se comenzaron a crear los vinos de autor, más modernos. Al final, un vino tiene que ser sabroso, gustativo y fácil de beber, que tenga una serie de matices, pero que no moleste mucho al paladar. Yo siempre he dicho que hay tres clases de vinos: para catar, para comer y para la puntuación de prensa.

**-¿Y en qué se distinguen?**

-El de comer o cenar tiene que ser fácil de beber, el de catar es para sacarle todos los matices, que se note el alcohol, la fruta o la madera. El vino de prensa es un vino que no tiene que tener ningún defecto para que alcance la máxima puntuación posible.

**-¿Hay ahora mismo algún vino en el mercado que esté despuntando o llame especialmente la atención?**

-La verdad es que la gente se tira mucho por los vinos más modernos, sobre todo en el aspecto de la elaboración. La gente está buscando vinos muy viejos, milenarios, para hacer una crianza en barrica nueva, que sean unos vinos muy equilibrados en boca, muy gustativos y fáciles de beber.

**-Supongo que desde su vasta experiencia se habrá encontrado con algún cliente especial con los vinos, ¿puede desvelar alguna de esas anécdotas?**

-Woody Allen estuvo en el restaurante durante uno de los festivales de cine y me hizo mucha gracia, porque se tomó unos huevos pasados por agua acompañados por un dry Martini. Por otra parte, un cliente habitual me pidió un Vega Sicilia y me mandó echarle gaseosa después. Pero al final es el cliente el que siempre tiene la razón, es quien paga, y si quiere un gran vino linto muy frío, pues se le pone.

**-Ha señalado antes el vino de Toro, ¿conoce alguno más de la provincia?**

-He conocido el vino que se hace en Aliste. La verdad es que en Zamora hay muy buenos vinos y gustan mucho. E insistió desde que grandes bodegueros españoles se acercan a esta tierra, ha subido mucho la fama de sus caldos. Han ido buscando estructura y color y la verdad es que Zamora tiene mucho color en sus mostos, para trabajarlos mejor. Están haciendo cosas muy interesantes y muy buenas.

**-¿Qué vino elegiría usted para una comida?**

-Ahora me estoy enamorando de los vinos clásicos, como los de la zona de La Rioja. Están de moda los vinos viejos, muy elaborados y que duran en el tiempo, que tienen color, estructura y algo de acidez. Me estoy llevando gratas sorpresas con vinos viejos, creados en los años setenta o incluso antes.

Temas relacionados: Academia Española de Gastronomía | Mariano Rodríguez | Reconocimiento internacional

Sumiller Mundial del Año por la Academia Internacional de Gastronomía

### Te recomendamos

La Parrilla, un lujo de cocina tradicional | Zamora récord de cuernos | "El alfoz recibiría fondos si se pudiera aplicar un plan por ser estratégico"

### Contenido patrocinado

Los 7 ángeles españoles de Victoria's Secret | Las 5 plays más largas de España | Los hoteles de lujo más baratos de España

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon | Nuevo Nissan LEAF Descubre el nuevo Nissan LEAF 100% eléctrico por 190€/mes\* + Plan MOVEA incluido | Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon | Oferta Fiat Cool Days Hasta el 21 de marzo hasta 6.000€ de descuento en unidades limitadas. | Experto energía eficiente Un grado para entender las necesidades energéticas del futuro y su aplicación industrial.

Para comentar debes iniciar sesión o registrarte si aún no tienes una cuenta. Los comentarios están sujetos a moderación previa y deben cumplir las Normas de Participación

## ¿QUIERES TRABAJAR CON DINOSAURIOS O EN LA OFICINA INTELIGENTE?

Enlaces recomendados: Premios Cine

La Opinión El Correo de Zamora | Zamora | Clasificados | Especiales | Iapiniondezamora.es | Publicidad

Otras webs del Grupo Editorial Prensa Ibérica | Diari de Girona | Diari de l'ebre | Diari de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | La Nueva España | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Región 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Euroresidentes | Lotería Navidad | Lotería Navidad | Premios Cine



bbvvivienda.com

simyo NO ESTAMOS DE REBAJAS

Las nueve musas

Galerías de Local

Edición Local

### Prórroga de tres meses para la retirada del andamio de San Torcuato

Comentar

La empresa descarta presentar un nuevo proyecto para la rehabilitación del edificio

El presupuesto del Ayuntamiento incluye inversiones por valor de 344.000 euros

El PSOE defiende que el plan económico tiene un marcado carácter social y que cumple el principio...

La Junta Pro Semana Santa concede a Nicolás Garrido su máxima distinción

Desde hace 17 años es el presidente de la Hermandad del Santísimo Cristo del Amparo y recibirá el...

La economía zamorana se acerca a la europea, pero sigue por debajo de la media

Eurostat sitúa el PIB "per cápita" en 18.900 euros en comparación con la UE, una subida notable...

Lobos con piel de cordero

Dos jóvenes, víctimas del matanza a sus progenitoras de manos de sus padres, describen el...

Somos víctimas en primera persona

Västago de matritadores exigen una mayor protección, la retirada del régimen de visitas o que...

La indiscreción de Google

La función de autocompletado del buscador sugiere ahondar en la vida privada de los políticos...

Todas las noticias de Edición Local

Zamora Toro Benavente

SEAT ALGUNAS DECISIONES SETOMAN SOLAS

Lo último | Lo más leído

- 1. Horario y cómo seguir el debate de investidura de Pedro Sánchez
- 2. La Mesa de Vacuno de Leche pedirá financiación a Europa
- 3. El Barcelona pagó 40 millones a Neymar por un precontracto en 2011
- 4. Esquizofrenia, por P. Rostoll
- 5. Multa de 10.400 euros a James Rodríguez por huir de la Policía
- 6. Fallece una mujer de 58 años en un accidente de tráfico en Burgos
- 7. Prórroga de tres meses para la retirada del andamio de San Torcuato
- 8. Sánchez: "Es un gran honor vivir un momento como éste"
- 9. ¿Cuáles son las ciudades más ricas de España?
- 10. El hospital Clínico de Salamanca realiza el primer trasplante renal cruzado "3 tres"

### Consulta tus temas de interés

Tags: Tags, Tags, Tags, Tags, Tags, Tags, Tags, Tags, Tags, Tags

Ahora podrás consultar todas las noticias de tu equipo, de tus personajes favoritos, de las series de moda... de un vistazo a través de los tags

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon

Oferta Fiat Cool Days Hasta el 21 de marzo hasta 6.000€ de descuento en unidades limitadas.

Experto energía eficiente Un grado para entender las necesidades energéticas del futuro y su aplicación industrial.

Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.

Nuevo Nissan LEAF Descubre el nuevo Nissan LEAF 100% eléctrico por 190€/mes\* + Plan MOVEA incluido

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon

Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.

Nuevo Nissan LEAF Descubre el nuevo Nissan LEAF 100% eléctrico por 190€/mes\* + Plan MOVEA incluido

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon

Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.

Nuevo Nissan LEAF Descubre el nuevo Nissan LEAF 100% eléctrico por 190€/mes\* + Plan MOVEA incluido

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon

Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.

Nuevo Nissan LEAF Descubre el nuevo Nissan LEAF 100% eléctrico por 190€/mes\* + Plan MOVEA incluido

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon

Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.

Nuevo Nissan LEAF Descubre el nuevo Nissan LEAF 100% eléctrico por 190€/mes\* + Plan MOVEA incluido

Contrata Endesa One Luz 12% de dto. para siempre y participa en el sorteo de 100 cheques regalo en Amazon

Neumáticos FordMotorcraft Neumáticos para llegar donde tú quieras.