



Publicidad

Herrera en COPE

ABC Viajar - Gastronomía

Busca aquí

Inicia sesión | Regístrate



ESPAÑA INTERNACIONAL ECONOMÍA OPINIÓN DEPORTES CONOCER GENTE&ESTILO CULTURA&OCIO MULTIMEDIA SERVICIOS EDICIONES ABCSEVILLA

PORTADA LO ÚLTIMO DESTINOS TOP GASTRONOMÍA ALOJAMIENTOS NIEVE RUTAS Y ESCAPADAS PLAYAS CANARIAS PUEBLOS

Última Hora La UE espera un mayor crecimiento de la economía española, pero con más déficit

Viajar - Gastronomía

El guardián de las 90.000 botellas

La Academia Internacional de Gastronomía elige a Mariano Rodríguez, de Arzak, sumiller mundial del año

Compartir 11 veces



Mariano Rodríguez en la bodega de Arzak - ARIZMENDI

MITXEL EZQUIAGA - @abc_es San Sebastián - 04/02/2016 a las 04:19:55h. - Act. a las 04:21:45h. Guardado en Viajar, Gastronomía - Temas: Restaurantes, Gastronomía, Vino, Cocina

El cliente siempre tiene razón. Mariano Rodríguez ha visto de todo: Al Pacino llegó obsesionado con beber sidra, un comensal norteamericano pidió un Rioja carísimo y le echó gaseosa, un discreto joven japonés eligió un Romanée Conti que costaba 7.000 euros por botella con la misma naturalidad con que pediría un refresco. «Aquí vemos de todo, y eso que antes la gente solo venía a comer y ahora viene a comer... pero también a beber».

«Aquí» es el restaurante Arzak, establecimiento al que Rodríguez entró a trabajar con solo 15 años, hace 37. Y su «aquí» particular es la bodega, donde se guardan 90.000 botellas de 3.900 referencias distintas. Mariano Rodríguez y su equipo cuidan todos esos vinos con mimo y por eso la Academia Internacional de Gastronomía, reunida en París, acaba de distinguirlo con su principal galardón en la materia, el «Grand Prix Au Sommelier 2015», que le será entregado «en un gran evento que se celebrará en San Sebastián», según la comunicación que le ha sido remitida.

«Es un premio totalmente inesperado —explica— y hace mucha ilusión porque distingue el trabajo diario que hacemos en Arzak». Mariano Rodríguez ya fue galardonado en 2007 con el Premio Nacional. El sumiller de Arzak ha vivido desde su puesto la revolución en el mundo del vino. «Yo entré a trabajar en el restaurante con 15 años. Poco después empecé a dedicarme a los vinos. En estos casi cuarenta años he visto el gran cambio: la gente entiende cada vez más y, por tanto, es más exigente. Antes se venía a Arzak solo para comer los platos de Juan Mari; ahora se viene a eso, por supuesto, pero también a beber».

En su tiempo, el cliente se conformaba con los clásicos españoles y los grandes franceses. Hoy se pide de todo, aunque Rodríguez se confiesa enamorado de los vinos españoles. «Ahora se hace vino bueno en todo el mundo, pero sigo pensando que nadie los hace como los franceses. El problema es que son caros: si analizamos la relación calidad-precio, ganan los españoles».

Un 60% de las referencias de su bodega provienen de bodegas españolas, un 30% de Francia y un 10% del resto del mundo, «aunque van creciendo las referencias de otros lugares porque el cliente quiere probar novedades».

Todo está informatizado para encontrar en la bodega, modernizada hace unos años, la botella requerida. «Han vuelto a ponerse de moda los vinos antiguos, anteriores a 1970. Hay curiosidad por ver cómo se han comportado esas viejas añadas».

¿No hay también mucha tontería en el mundo del vino? Mariano Rodríguez sonríe. «Imagínate lo que he visto aquí a lo largo de los años», dice un profesional que ha atendido a Woody Allen y a todas las estrellas del festival de cine, incluido Al Pacino, empecinado en beber sidra, «o figuras que degustan las excelencias gastronómicas de la casa acompañadas de Coca-Cola light». «En Arzak lo que intentamos es aconsejar buen vino sin disparar los precios», remata.

> Toda la actualidad en portada

Publicidad

Cámbiate a la Cuenta NÓMINA de ING DIRECT. Cuenta 1|2|3. Hasta 3% de interés y 3% de bonificación de tus recibos

MÁS NOTICIAS EN VIAJAR

Muere el reconocido chef de cocina franco-suizo Benoît Violier

Compartir 11 veces

Vinos al mejor precio Descubre las ventas privadas de BODEBOCA. 10€ de dto en tu primer pedido. www.bodeboca.com

Nissan Juke Desde 12.900€*. Con 3 años de mantenimiento, garantía, asistencia y Plan PIVE www.nissan-ofertas.es

TE RECOMENDAMOS



La historia olvidada de los Trastámara, los reyes fraticidas que vertebraron España



El último misterio de Miguel de Cervantes: ¿fue un judío converso?



Celia Mayer, la «okupa» que «reventó» la Cabalgata de Reyes

CONTENIDO PATROCINADO



El coche más caro del mundo (Castrol Carama)



10 cosas que no sabías de Pablo Iglesias (Inversor Global)



Casas rurales contra el aburrimiento (Guía Repsol)

recomendado por Outbrain

¿Pagas más de 5€ de móvil? 30MIN y 500MB por solo 5€/mes. Habla, navega y paga lo justo. Es la caña www.simyo.es

Colgate Expert White Edurne tiene el nuevo secreto de belleza de Colgate. Ya lo tienes? http://www.colgate.es/

0 comentarios

Debes estar registrado para comentar. puede hacerlo aquí, es gratis

Escribir un comentario

COMENTAR

DESTINOS

Los 16 destinos españoles de 2016

- Los 16 destinos internacionales de 2016
Diez templos de las croquetas en España
La eterna escalera de Jerusalén
Así es el grandioso desierto donde se rodó Marte

TODOS LOS DESTINOS

GUÍAS PRÁCTICAS

EUROPA ÁFRICA AMÉRICA ASIA OCEANÍA

Grid of cities: Praga, Croacia, Munich, Madrid, Londres, París, Bruselas, Amsterdam, Roma, Berlín, Lisboa, Viena

TODAS LAS GUÍAS

GRANDES CAPITALAS EUROPEAS

Diez secretos de Viena que te descubrirán otra ciudad

- Once tesoros de Berlín que nunca se olvidan
Once secretos de París que quizá aún no conoczas
Lisboa está de moda: estos son los motivos
Diez misterios de Londres que todos los turistas quieren conocer
Doce enigmas de Praga
Diez secretos de Madrid que querrás conocer

TODOS LOS DESTINOS

ABC -30% de DESCUENTO en tu SUSCRIPCIÓN ANUAL a ABC. Antes 9,9€/mes. Ahora 6,9€/mes. SUSCRIBETE

DISFRUTA DEL CARIBE. Riviera Maya, Punta Cana y Cuba 9 días. Hotel 4* en Todo Incluido desde 726€ por persona. DESCUENTOS EXCLUSIVOS PARA LECTORES DE ABC. Información y Reservas 902 811 811

CONTENIDOS RELACIONADOS. Así es la segunda revolución de la alta cocina

TEMAS RELACIONADOS. RESTAURANTES, GASTRONOMÍA, VINO. COCINA

LO ÚLTIMO. En ABC.es, En Viajar. El guardián de las 90.000 botellas, Dónde comer el mejor pescaito frito de Sevilla, Diez hoteles para vivir de amor en San Valentín, Estas son las esculturas del primer museo submarino de Europa, Cómo cocinar la croqueta perfecta. MOSTRAR MÁS

Oferplan ABC. -62% 130€ 49€ LLÉVATELO. Visita guiada y dos entradas para ARComadrid 2016. MÁS OFERTAS EN OFERPLAN ABC

loff.it LO BELLO LO ÚTIL. HOTELES. Hotel y observatorio astronómico en la cima de los Alpes. Un combo único en un ambiente de gran lujo. El triángulo de oro en Madrid: Sacha, La Tasquita, Viridiana. POR CARLOS MARIBONA