

A portrait of a young woman with long, wavy reddish-brown hair, smiling warmly. She is wearing a dark blue or black blazer over a white top. A small, sparkling brooch is pinned to her lapel. The background is a blurred, light-colored building with architectural details like windows and columns.

Valentina Litman

CHEF-SOMMELIER

MI PRESENTACIÓN



Esencia

Nacida en Buenos Aires en 1994 elijo el camino pasional de la gastronomía.

Un mundo enorme. Quería aprender de la tentación dulce, las salsas, el fuego, la paciencia de la cocción, la materia prima, el trabajo dentro de una cocina.

Me lo propuse y me encaminé hacia una meta a mucha distancia, dura, con muchos picos que conquistar. Sabía que antes de emprender dicha dirección tenía que prepararme y dónde mejor que hacerlo que en el **Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)**. Allí construí mis bases de conocimientos para empezar a dar los primeros pasos con firmeza.

Tenía claro que debía de empezar en mi ciudad, donde veía un gran campo que explorar. Caterings y restaurantes eran mis casas, donde en cada una de ellas aprendía más y más. Incluso en ese período empecé a tener cierta atracción **por el mundo vinícola**, leve pero lo suficiente para captar mi interés. Motivándome a ganar cierta comprensión, ampliar y completar el disfrute gastronómico a un nivel nunca vivido.



Head Sommelier
Palacio Duhau Park
Hyatt Buenos Aires

Intenté ampliarlo y aventurarme hacia Colorado, Estados Unidos, ahí trabajé en un hotel-restaurante cinco estrellas donde pude ampliar mi visión de la gastronomía.

Vi horizontes que antes no podía ver y con ello me formulé bastantes preguntas e inquietudes que tenía que resolver.

No lo dudé, debía de continuar y subir más arriba. Cada día que pasaba lo veía más claro, tenía que estar en el restaurante de algún chef en la vieja Europa.

Después de muchas solicitudes enviadas, una fue la que me llamó la atención. **Martin Berasategui**, en San Sebastian, fue un antes y un después en mí. Tanto profesional como personalmente.

Primero **trabajé como chef** ya que estuve en la partida de entrantes ayudando a la jefa de partida, donde en seguida se transformó en un equipo al que debía liderar. Durante 6 meses, esa era mi función. Después de eso, cuando pensaba que no podía escalar más y debía de coger otra senda, apareció una cima mucho más alta y más tentadora de subir y coronar. Una cima llamada: **Sumillería**.



L'epicure
(tres estrellas michelin),
Hotel Le Bristol Paris



Equipo de sala de
Martín Berasategui



El Celler de Can Roca
(tres estrellas michelin),
Girona, Catalunya

Después de que me dieran una oportunidad para estar con el equipo de sumilleres en pleno servicio ese nuevo horizonte de la gastronomía me cautivó y decidí agarrarlo y no soltarlo.

A partir de esa decisión y sin olvidarme del camino recorrido meses y años atrás, empecé con una nueva formación en torno al **servicio de sala y vino**, llegando a ser la **Head Sommelier** del restaurante.

Trabajando muchas horas, con esfuerzo y con actitud, logré posicionarme en **lo alto de la sumillería europea**. Todo reforzado con mis viajes, en mis días libres visitando **viñedos y elaboradores de vino** que me fascinaban y complementándolo con estudios en los mejores institutos mundiales del vino, como “Wine & Spirit Educational Trust” y el “Court of Masters Sommelier”, en el Reino Unido.

Quise continuar creciendo personal y profesionalmente, me aventuré en un nuevo terreno con nuevos retos y dificultades. Manteniendo la misma exigencia de la perfección, decidí volver a mi país, Argentina, y posicionarme como gerente de bebidas, siendo la **Head Sommelier del Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires**.



Head Sommelier Palacio
Duhau Park Hyatt
Buenos Aires

Apareció la escritura en este camino, colaboré con la revista Maleva. (<https://malevamag.com/>) y el sitio Come Wine With Us (<https://www.comewinewith.me>). Escribí desde tendencias y novedades del mundo del vino hasta interpretaciones de arte guiadas por mis experiencias con la vitivinicultura.

Durante 2020 lanzamos un nuevo emprendimiento con mi hermano llamado L'ESPIRIT, una tienda de vinos online que ofrece una gran diversidad de pequeños productores en nuestro país, siendo vinos vivos, honestos que expresan la singularidad de nuestra tierra, Argentina.

Desde agosto de 2021 tengo el honor de trabajar y vivir en la bodega y viñedo de RECAREDO en Sant Sadurni D'anoia. Siendo capaz de aprender el arte de la enología, la agricultura y el enoturismo.

Hoy continuo buscando ser la mejor versión de mi misma y ansiosa por proponerme nuevos desafíos.



Head Sommelier
Palacio Duhau Park
Hyatt Buenos Aires



Dónde estuve trabajando



Bodega Recaredo

07-2021 - presente

Sant Sadurni D'Anoia (Catalunia)

Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires Hotel 5 estrellas

01-2019 hasta 09-2020

Buenos Aires (Argentina)

Martin Berasategui's Restaurante (Three Michelin Stars)

07-2014 hasta 12-2018

San Sebastián (España)

Tarquino – Restaurante

03-06 de 2014

Buenos Aires (Argentina)

The Sebastian Hotel (5 stars)

12-2013 hasta 03-2014 Programa Work and Travel

Colorado (Estados Unidos)

Trattoria Olivetti – Restaurante

(01-07) 2013

Buenos Aires (Argentina)

CUK - Catering

(03-12) 2012

Buenos Aires (Argentina)



Sonoma County, California, EEUU



Finger Lakes, NYC



Mendoza, Argentina



Trevelin, Chubut, Patagonia Argentina

Viajes Vitivinícolas

AMÉRICA LATINA

Argentina:

Mendoza: San Rafael, Maipú,
Lujan de Cuyo, Valle de Uco
Chubut: Trevelin

AMÉRICA DEL NORTE

Estados Unidos:

New York: Finger Lakes
California: Napa County, Sonoma, Russian
River Valley, San Louis Obispo County, Santa
Barbara County,

EUROPA

España:

La Rioja
Catalunya
Navarra
Valencia
Ribera del Duero
Segovia
Asturias
Galicia
Jerez
Tenerife

Francia:

Bourgogne
Champagne
Rhône
Alsace
Jura
Pays de la Loire
Bordeaux
Provence

Italia:

Piamonte: Barolo, Barbaresco
Toscana
Montalcino
Sicilia
Valpolicella

Slovenia:

Dutovlje

Slovakia:

Zemianske Sady

Hungria:

Tokaji

Austria:

Burgenland

Wachau

Alemania

Mosel

Pfalz

Suiza:

Fully



Clos Vougeot, Borugogne, France



Mosel, Alemania



Sicilia, Italia



Fully, Suiza

TRABAJANDO EN LA BODEGA RECAREDO - PENEDÉS, CATALUNYA - VALENTINA LITMAN







Head Sommelier
Palacio Duhau Park
Hyatt Buenos Aires

DÓNDE ESTUVE - VALENTINA LITMAN

Tokaj - Hungría



Gerard Schueller, Alsacia



Weingut Emmerich Knoll, Austria,
Wachau.



Endre, Demetervin, Tokaj, Mád, Hungría



Maxim Grünhaus, Mosel, Alemania



Bodega Romanée Conti



Oliveir Riviere, La Rioja , España



Gigliola Giannetti, Le Potazzine,
Montalcino, Italia



Emmanuel Reynaud, Chateau Rayas,
Chateaufort-du-Pape



Heymann Lowenstein, Mosel, Alemania



María Teresa Mascarello, Barolo,
Piamonte, Italia



Boris Lisjak, Slovenia



Alexandre Deletraz, Cave des Amandiers,
Fully, Suiza

DÓNDE ESTUVE - VALENTINA LITMAN





Familia Berasategui en Louis Roederer, Champagne



Chef Alain Ducasse



Marimar Torres



Clemensbusch, Mosel, Alemania



Ismael Gozalo, Segovia



Chateau D'yquem, Sauternes



Chantal et Jean-Berthet Bondet, Chateau Chalon, Jura



Weingut Wittmann, Rheinhessen, Alemania



Olivier Poussier, Mejor Sommelier del Mundo 2000



Carlota Rinaldi, bodegas Guiseppe Rinaldi, Barolo, Piamonte, Italia



Alejandro Vigil en viñedos de Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Nicolas Joly, La Coulee de Serrant, Savennières, Valle del Loira, Francia

DÓNDE ESTUVE — VALENTINA LITMAN



Ribeira Sacra, Galicia

DÓNDE ESTUVE - VALENTINA LITMAN



Abe Schoener, Los Angeles California



Ale Muchada, San Lucar de Barrameda



Dan Petroski, Larkmead, Napa Valley



Michelle Smith, Fleurie, Beaujolais



Nathan Kendall, Finger Lakes



Nicolas Joly, Coulée de Serrant, Savennières



Olivier Clape, Cornas, Nord Rhône



Rajat Parr en Phelan Farm



Rajat Parr, Domaine de la Cote, Lompoc



Red Hook Winery, Brookling, NYC



Steve Matthiasson, Oak Knoll, Napa Valley



Sthephane Ogier, Côte Rotie

DÓNDE ESTUVE - VALENTINA LITMAN



Bodegas Barbadillo,
San Lucar de
Barrameda, Jerez,
España

Premios

Mejor sumiller del País Vasco - Premios Talento Gastro (2018)



Reconocimientos

Académicos

WSET DIPLOMA (2021)

WSET AWARD IN WINE LEVEL 3 (2017)

WSET AWARD IN SAKE LEVEL 1 (2017)

CERTIFIED LEVEL OF THE COURT OF MASTER SOMMELIER (2017)

WSET AWARD IN WINE&SPIRITS LEVEL 2 (2016)

TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA EN EL INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA (IAG)



Mejor sumiller
del País Vasco
para Premios
Talento Gastro

¿Qué busco hoy?

crecer profesionalmente

disfrutar aprendiendo de lo que más me apasiona

mantener la ilusión

demostrar, compartir y fortalecer

el lazo entre la viña y la sumillería embotellando paisajes.

VISION - VALENTINA LITMAN

Visión



Langhe, Piemonte, Italia

Visión

El curso de la aventura humana sobre la tierra, está en un momento de transformación, del que forman parte la ecología planetaria, alimentaria, agraria y el cambio climático.

La solución ya no depende de pequeñas soluciones técnicas de nuestro tiempo, sino de un planteamiento de la condición humana. Profundo y urgente. Como humanidad y como especie nos planteamos nuestra supervivencia y esto es algo que no lo podemos hacer de manera individual.

En el mundo del vino creo que hay que afrontar sabor, ciencia, conciencia, costumbrismos y antropologías cruzadas. Diversidad, precios justos, autenticidad o homogeneidad, economía, sostenibilidad y reciclaje. Pero sobre todo abrir el pensamiento a problemas de razones comunes a través de los alimentos y su transformación.

Comunicar y comprender que la verdadera naturaleza del ser humano es mucho más cooperativa que competitiva. Más altruista que egoísta.
La tierra es fuerza, la tierra es derecho, la tierra es refugio.

VISIÓN - VALENTINA LITMAN



Head Sommelier
Palacio Duhau Park
Hyatt Buenos Aires



Observando Carta de
vinos en el Restaurante
Lasarte (tres estrellas
Michelin), Barcelona

Misión

Posicionarme como una Sommiller referente a nivel mundial.

Continuar trabajando en equipo con la gastronomía ayudando a potenciar el interés por las emociones transmitidas a través del vino. Apoyando a todos los vinos elaborados por viñadores cuidadosos y reflexivos que respetan el medio ambiente y elaboran vinos de calidad.

Han sido muchos años en los que me he dedicado a contar y ser parte de las historias de otras personas. En un futuro próximo, también me gustaría tener la oportunidad de poder contar mi propia historia. Quiero embotellar lo que el paisaje me susurra, fusionando todo el conocimiento aprendido dentro de la comunidad.



Con Martín Berasategui,
cuatro años a su lado.
Garrote!

Valores



creatividad pasión transmisión
dedicación excelencia interés
compromiso responsabilidad
versatilidad fortaleza educación

VALORES - VALENTINA LITMAN

Disfrutando en un
gran restaurante en
Apulia, Lecce, Italia.





VER

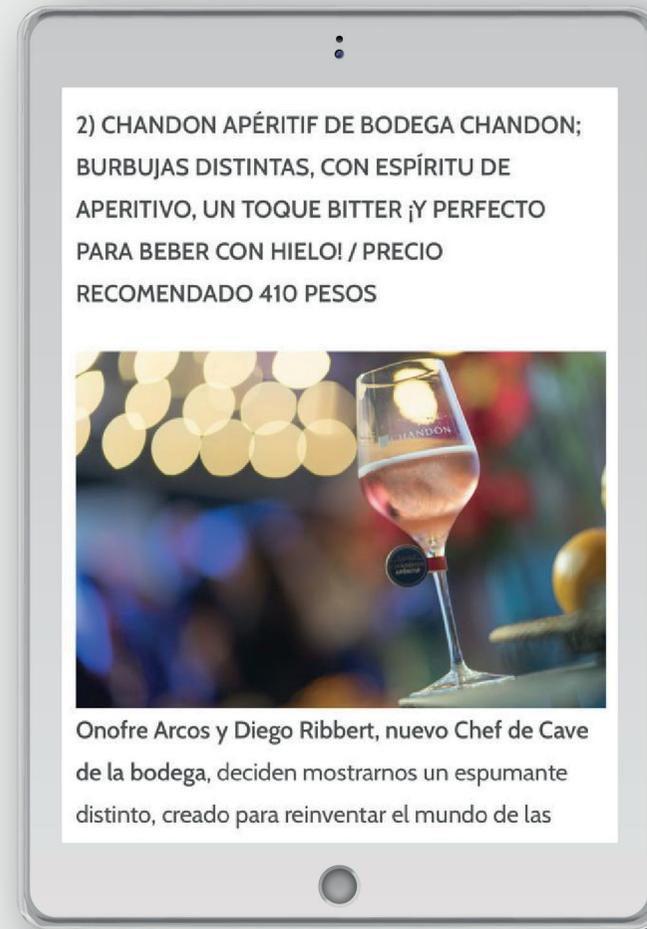


VER



Hermitage, Nord Rhône,
France





VER

FELICIDAD A DOMICILIO. LA MAGIA DEL DELIVERY DE VINOS EN CUARENTENA

[Valentina Litman](#) | [29/04/2020](#) | [Buenos Aires](#) | [No Comments](#)

Las vinotecas y los sommeliers se están reinventando en CABA. Te sugieren los mejores vinos especialmente para vos y te lo llevan a tu casa.



VER

PANORAMA DE COSECHA 2020

Valentina Litman | 20/05/2020 | [Argentina, Calchaquí Valley, Jujuy, Luján de Cuyo, Mendoza, Patagonia, Río Negro](#) | [No Comments](#)

Desde Jujuy hasta Chubut, equipos de bodegas ya veían un año especial y diferente desde que se arrancó la poda en el 2019. Cheval des Andes lo llamó: "Un verano histórico en Mendoza," mientras Horacio Bibiloni de Humberto Canale en Río Negro dijo: "Realmente es una cosecha especial que quedará en su memoria."

Como venía el panorama, Come Wine decidió hacer un recorrido de regiones muy distintas de norte a sur para recordar la diversidad que hay en la Argentina en cuanto la cosecha 2020, lo cual tuvo una vendimia anticipada con gran calidad.

VER



Pinot Noir de Bodega Chacra, Alto Valle de Río Negro.

JUJUY, Quebrada de Humahuaca

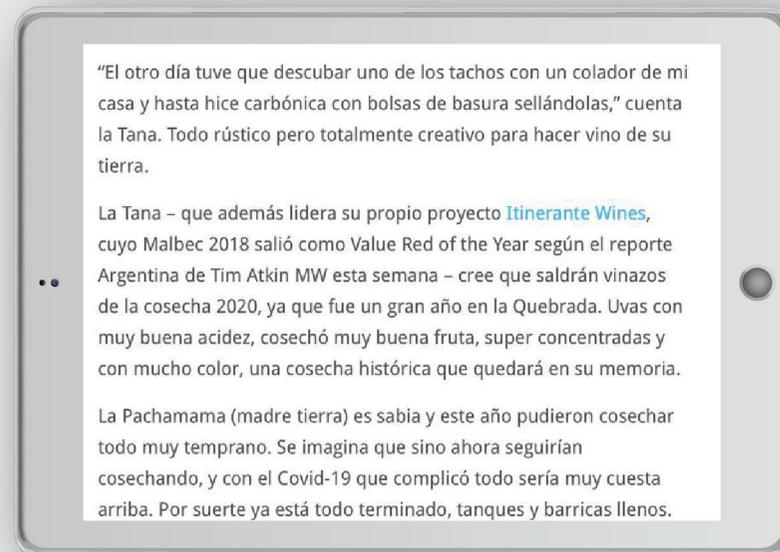
HUICHAIRA VINEYARDS 4 has, 2.750 msnm

Primavera con escasos vientos, verano fresco, maduración prolongada del fruto

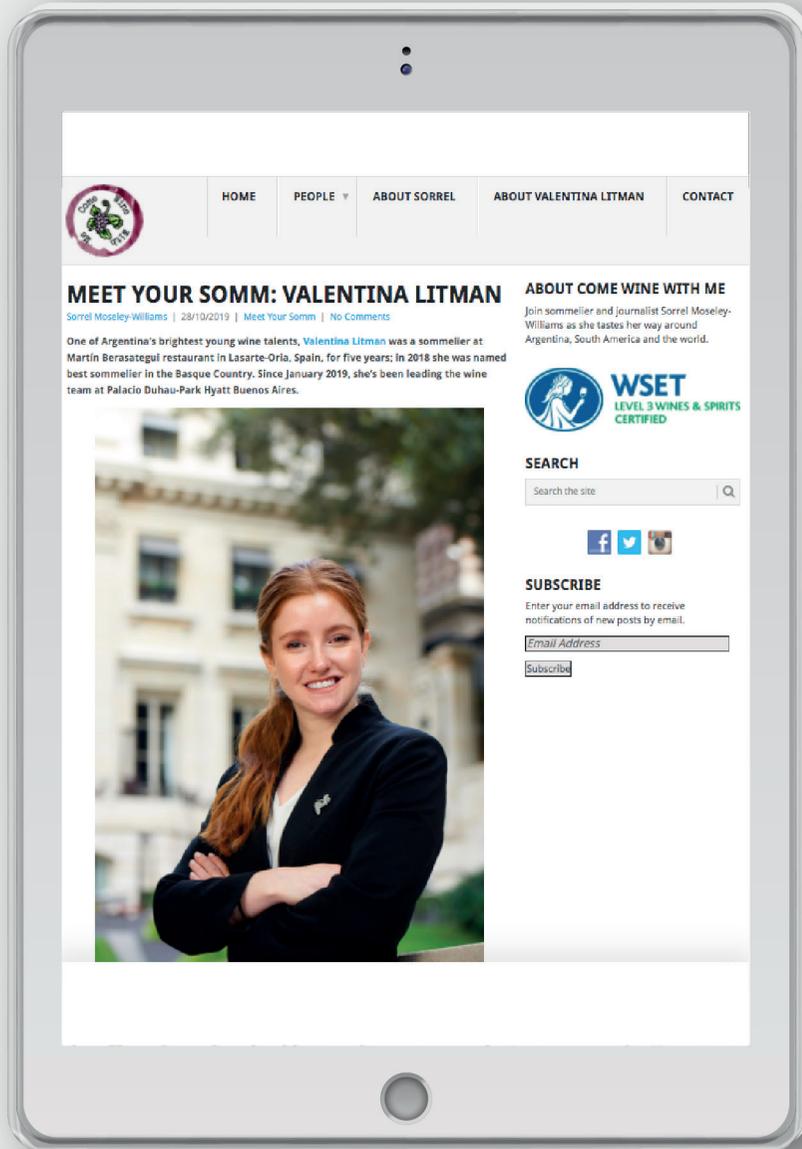
Diana 'La Tana' Bellincioni, enóloga: En la región de Tilcara, la bodega está ubicada a 2.750 metros sobre nivel del mar en el valle montañoso en la [Quebrada de Humahuaca IG](#), en una de las regiones más frías del país para elaborar vino. Están en Winkler 1.



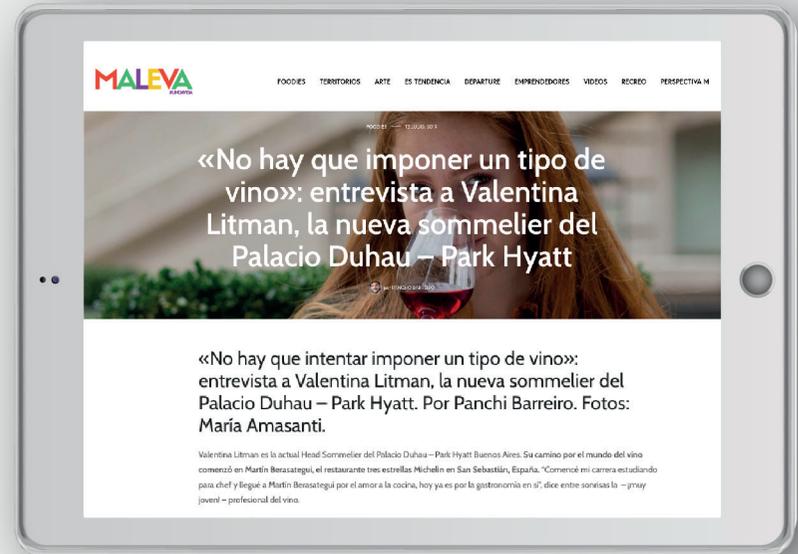
VER



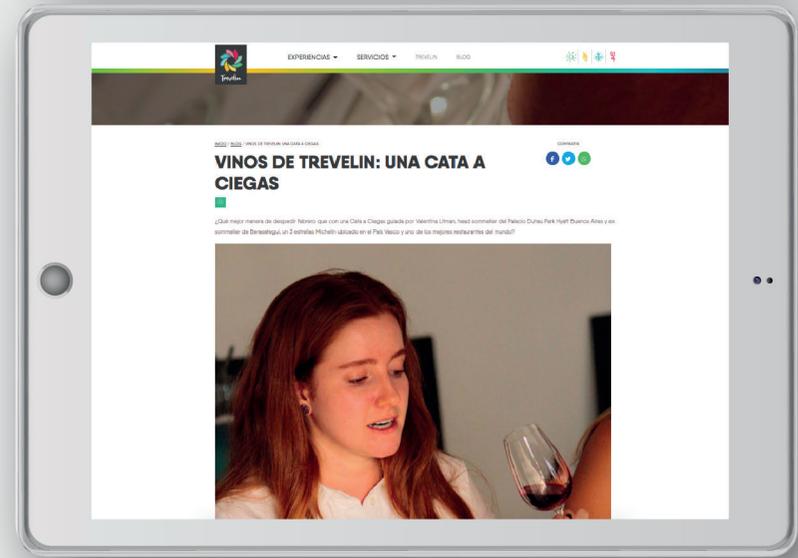
VER



VER



VER





Côte Rôtie, Nord du
Rhône

PERSONAJES

VALENTINA LITMAN (25)

“Un gran vino no es solo el precio”

Trabajó al mando de un chef con 10 estrellas Michelin y hoy es Head Sommelier del Palacio Duhau. Ser mujer y el sueño de la marca propia.

Con Valentina Litman, la pregunta del millón decanta fácil. ¿Cómo llega alguien a ser Head Sommelier de uno de los hoteles más importantes del país con apenas 25 años? La respuesta no es tan directa, pero conforme ella va detallando su camino, lo que queda claro es que más allá de los pasos, lo que importa es lo que subyace en todas sus decisiones: un enorme empeño y foco. Eso fue lo que la llevó a sus 18 años a anotarse en el IAG (Instituto Argentino de Gastronomía) y comenzar a trabajar en restaurantes y caterings. También lo que la hizo aprovechar el conocimiento de sus colegas para aprender sobre los chefs destacados del mundo. Y fue lo que la hizo conseguir una pasantía en el restaurante Martín Berasategui en San Sebastián, del chef homónimo con 10 estrellas Michelin. Allí fue donde hizo el pase de cocina a ayudante de sommelier primero y segundo sommelier después, y donde controló que lo suyo era el mundo de los vinos. Tenía 19 años y unas ganas a prueba de errores.

Noticias: ¿Se dio cuenta en ese momento de que la seducía más el vino que la cocina?
Valentina Litman: No del todo, todavía era una experiencia más. Pero tenía devoción por lo que estaba haciendo, nada me distraía. Tenía idiomas y un buen contacto con la gente, y como justo el segundo sommelier se estaba yendo, Martín Berasategui me ofreció el puesto. El decía que historia y poder transmitir eso, siendo joven, es todo. El primer som-

HISTORIAS. Valentina asegura que lo que más disfruta es poder transmitir con el cliente la travesía detrás de cada bodega y botella.



Foto: Marcelo Escarola

9 de noviembre del 2019/NOTICIAS

meller me la hizo muy fácil, me dio todo el espacio para que la gente me respetase. Trabajábamos 15 horas diarias, y volvía a mi casa y leía, los fines de semana viajaba, iba a viñedos, estudiaba.
Noticias: ¿Siente que la marcó comenzar de tan chica en un puesto con tal exigencia?
Litman: Sí, creo que mucho, deja la vara alta. Y si lo primero que te enseñan es eso, lo mamás y es muy difícil cambiarlo. Pero saqué todo lo positivo de eso y lo negativo lo dejé de lado. Estudié mucho, empecé a hacer un master, aproveché el tiempo y por eso tal vez llegué tan lejos.
Noticias: ¿Qué aprendió de sí?
Litman: Que me encanta relacionarme con la gente, compartir mi conocimiento. Antes, estando adentro de la cocina me estresaba un poco, recuerdo cocinar las cosas y que mamá me dijera: “Parcés un perro, dejá de

ladrar”. Me pude relajar y empezar a disfrutar del fin de la gastronomía, compartir.
Noticias: ¿Por qué volvió?
Litman: Tenía muchas ganas de seguir creciendo en mi profesión pero dentro de Argentina, que está evolucionando al mismo ritmo que el resto del mundo y me di cuenta de que había muchas cosas en las que me estaba quedando afuera. Me mandaban vinos a España, probaba y tenía muchas etiquetas argentinas en el restaurante, pero no era lo mismo que estar acá. También extrañaba mucho a mi familia. Estuve en pareja estando allá, pero igual extrañaba.
Noticias: ¿Con qué panorama se encontró al volver?
Litman: Con un país que está creciendo un montón. Encontré comunidades de sommeliers consolidadas que me abrieron las puertas, muchos productores con ganas de hacer cosas



“Este solía ser un rubro machista. Personalmente siempre tuve mucha seguridad con lo que hacía, y el ser mujer fue algo que usé a mi favor para ser diferente.”

PERSONAJES

MÁS PUERTAS. Asegura que hoy los jóvenes toman más vino, y que el público común ha encontrado caminos diferentes.

nuevas y que aprovechan la riqueza que tenemos en Argentina de una manera diversa. Salen de lo habitual, se dejó de hablar solo del malbec y el torrontés. Desde el norte al sur, pasando por el centro, la costa atlántica y la montaña, tenemos una diversidad increíble de suelos, alturas y personajes en el mundo del vino. Tenía un poco ese temor antes de volver, porque en Europa trabajaba con vinos de todo el mundo, y me encontré con otro panorama.
Noticias: ¿Y cómo llegó al Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires?
Litman: Después de trabajar en un lugar con tanta visibilidad, buscaba algo similar en Buenos Aires. Siempre me había gustado el Palacio Duhau. Mi papá es arquitecto y había estado en contacto con el dueño del hotel cuando se estaba construyendo. Así que cuando anuncié que iba a volver se le ocurrió que podía ayudarme con ese contacto. Tuve varias entrevistas estando en España, cuando volví a Buenos Aires tuve una más, y en enero de este año empecé a trabajar. Soy gerente de bebidas y head sommelier. No tengo una agenda fija, me voy acoplando en base a los eventos y obligaciones. No puedo estar 24 horas en todo lo que tiene que ver con bebidas, pero no tengo horarios. E igual me hicieron hincapié en cuidarme, porque si no a largo plazo no rinde. Mis jefes me mandan a casa (ríe).

Noticias: ¿Por dónde pasa hoy la vanguardia del vino?
Litman: Más por el pequeño productor, por expresar de verdad la tipicidad del terruño. Ilustrar un paisaje, un año, embotellar calidad humana, historia y poder transmitir eso. Pesa más algo simple pero que emocione. También pesan la sustentabilidad, el trabajo orgánico y los vinos naturales. Por eso hoy no es solo cuestión de un sommelier recibido con muchos



años de experiencia, sino también de un buen comunicador.
Noticias: ¿El suyo es un rubro machista?
Litman: Lo era, como todo en este mundo. Lo mismo con la cocina, los chefs hombres son mayoría. Pero por



están haciendo vinos con gran potencial y una acidez increíble. Es una zona extrema y la labor que están haciendo los productores tiene un valor enorme, porque es un esfuerzo no sólo por las cuestiones climáticas, sino también por las distancias. Chapadmalal es otra región. Trápiche pudo apostar ahí, a una región costera y marítima que no se estaba trabajando mucho. El lado oeste del país es un camino más difícil y para productores que tienen inversión para hacer, porque es un cuidado diferente y más riesgoso, pero es interesante la diferencia en la copa.

Noticias: ¿Cómo imagina el futuro de su profesión?
Litman: Me gustaría seguir creciendo en la holertería, es muy lindo trabajar con equipos tan valiosos. Y me gustaría poder hacer mi propio vino alguna vez, tener la experiencia de ser parte del proceso de desarrollo. Porque lo cuento y lo estudio, pero nunca lo vi!

VICKY GUAZZONE DI PASSALACQUA @misskarma

“Hoy la vanguardia pasa más por el pequeño productor, por expresar de verdad la tipicidad del terruño. Ilustrar un paisaje, un año, embotellar historia y transmitir eso.”

Foto: Marcelo Escarola

9 de noviembre del 2019/NOTICIAS



entre-
vista

La Jover
Dama DE LA CAVA

HOY, SE ESTÁ GENERANDO UN CAMBIO GENERACIONAL DONDE LOS JÓVENES SUMILLERES ESTAMOS

El caso de la figura de un Sommelier, el cual uno suele asociar a una figura masculina, de edad avanzada, producto de la experiencia a lo largo de los años. Sin embargo, esta visión estereotipadaafortunadamente se está transformando en este cambio, conversamos con la joven sommelier del Palacio Duhal, Valentina Litman.

TWG: SI, DECIDIDAMENTE SOS JOVEN, LO QUE ROMPE CON EL IMAGINARIO DEL SOMMELIER...

VL: Si es cierto, todos tenemos la imagen del sommelier como la de una persona de cierta edad y con larga trayectoria. Sin embargo hoy, se está generando un cambio generacional donde los jóvenes sommeliers estamos siendo cada vez más escuchados gracias a nuestra inquietud y formación. Puede llegar a sorprender que con 26 años ya tengo una fuerte trayectoria en el mundo de la uinillería, pero no debería de ser así. Ya que no debería embocarse la edad, sino en la base de conocimiento y abstracción los estilos de aprender y avanzar en este maravilloso mundo del vino. Y a veces, si fue el principio un aspecto importante cuando empecé a los 20 años en este mundo, donde a veces me sentía incomoda por la sorpresa de los clientes, pero al final a base de esfuerzo y trabajo la gente me fue respetando, más allá de mi edad por mi profesionalidad.

TWG: ... Y ESTO LO DESARROLLABAS EN UN LUGAR QUE NO ERA MENOS ...

VL: Si, lo desarrollé en una gran casa como es el Restaurante Martín Benavidez O' Donnell Michalini donde Ochoa y Martín me eligieron estar a cargo de su Bodega durante estos cuatro últimos años, siendo así la única mujer y más joven Head sommelier de 3 Estrellas Michelin de Europa.

TWG: PERO MÁS ALLA DE LA SORPRESA, EVIDENTEMENTE, A LA BASE DEBES TENER ALGÚN TALENTO, CAPACIDAD, PREDISPOSICIÓN PARA LLEGAR A DONDE LLEGASTE...

VL: La curiosidad, soy muy curiosa. Me interesan muchas cosas de hecho, pero en este caso mi camino debuta con mi interés por gastronomía y por la cocina en particular. Fue desde así que tomé contacto con la complejidad del mundo de los vinos y con mi deseo de entender y saber cada vez más. Es decir que la cocina me llevó al vino pero fundamentalmente tuve grandes maestros que me supieron enseñar y enseñar, sus pasiones por el vino por lo que de alguna manera es obra de ellos, más allá de mi interés. Es decir que fui sirviendo una formación que debuta aquí en Buenos Aires y que profundicé luego en Europa. Por suerte yo estando así conectada con que procuraban gente joven, curiosa, con ganas de aprender para poder formar ellos, según sus criterios. Te diría que es lo mismo que ocurre aquí en el Duhal, el respeto de edades es super joven. Somos muchos jóvenes que estamos aprendiendo nuestras carreras y con muchas ganas de aprender, de formarnos...

TWG: JUSTAMENTE, ¿CÓMO LLEGASTE AL PALACIO DUHAL - PARK HYATT BUENOS AIRES?

VL: Yo, luego de estar trabajando unos años en San Sebastián, decidí volver, quería estar cerca de mi familia. Estaba en San Sebastián, cerca de cualquier cosa de Europa. Fundamentally para mi desarrollo profesional. Mi familia conocía a Juan Scaccaroni, propietario del Hotel. Este gran hombre es una persona inquieto, con su actividad y mucha fuerza. Entonces, yo estando bastante cerca fui a verlo para comentarle mi interés en formar parte del que considero el mejor Hotel de Argentina. Pasamos el día juntos, fuimos a cenar...

TWG: ¿QUÉ TOMARON EN AQUELLA CENA?

VL: Un vino italiano, de la región del Trentino - Alto Adige, de una vinóloga llamada Elisabeta Foradori. Porque me había dicho que gustaban los vinos suaves, frescos con poca carga tánica y me parecía que justamente ella, era especialista de ese tipo de vinos, una experta en una Tenidología.

TWG: ¿ES UNA MUJER

VL: Si, es una vinóloga mujer, es italiana y es para mí una gran inspiración. Ella es la que genera el producto, lo que está entre las vitas, es ingeniera agrónoma, endaga y propietaria. Fue uno de sus vinos el que tomamos en aquella oportunidad y luego en las reuniones que fuimos en Buenos Aires...

SIENDO CADA VEZ MÁS ESCUCHADOS GRACIAS A NUESTRA INQUIETUD Y FORMACIÓN

Atres con Guillaume Paquet, Gerente General de Palacio Duhal - Park Hyatt Buenos Aires, Juan, me recordaba lo rico que se parecían ese vino.

TWG: ES DECIR QUE DE ALGUNA MANERA HEREDASTE LA CARTA DE VINOS?

VL: Exacto, "¡Justamente ahora la estamos trabajando."

TWG: EN LA LECTURA DE LA CARTA PODEMOS OBSERVAR QUE EL ACENTO ESTÁ PUESTO EN LOS VINOS ARGENTINOS. COSA QUE FESTEJAMOS.

VL: Obvio, queremos reflejar esa revolución que se produjo en nuestra viticultura. No hace mucho tiempo se produjo un gran cambio, coincidente con la llegada inclusiva, de inventores extranjeros también acompañados de grandes enólogos y conocedores del arte del buen vino que la fueron dando una gran visibilidad y reconocimiento a nuestros vinos. Y hoy, existen un montón de personas que fueron justamente formados por ellos y que aprendieron infinidad de cosas y entonces tenemos vinos de una gran sensibilidad, capaces inclusive de emborrachar la albuja, las montañas, un paisaje. Son productores que trabajan pequeñas parcelas en regiones como Salta, por ejemplo, a más de 2.000 metros de altura. Entonces sí, tenemos una carta de vinos con una base muy consistente, con vinos de grandes bodegas argentinas, vino consagradas con las que venimos trabajando hace más de doce años, hoy nuestro desafío es que, no solo refleje la evolución sino que también la actualidad.

TWG: SI YA QUE DEFINITIVAMENTE VINOS LOS GRANDES NOMBRES, LOS GRANDES VINOS ARGENTINOS PERO TAMBIÉN UNA SELECCIÓN DE VINOS DE PEGUJAS BODEGAS...

VL: Sí, porque nuestro cliente está muy informado, conoce la mayoría de nuestros vinos, entonces a veces, si procuras en otra Bodega ese encuentro con algún vino nuevo, algunos que muestran una gran autenticidad de su fruta, vinos vivos y expresivos. Vinos de aquellos que no se distribuyen o más bien, de distribución muy selectiva, pertenecientes a pequeñas bodegas, realizados por jóvenes enólogos que muchas veces, pertenecen a familias históricamente ligadas al vino y que se han visto atraídos por los conocimientos de los grandes enólogos que nosotras venimos a trabajar por nuestros clientes. Y desde allí, buscamos expresarse realizando vinos que los representan que representan su territorio, su historia y terminan también interpretando la actualidad.

TWG: TAMBIÉN PARA LOS QUE HEMOS SIDO TESTIGOS DE ESTA EVOLUCIÓN DEL VINO, CADA OTRA REVOLUCIÓN, ESTÁ LA ASIGNACIÓN DE LA IMPORTANCIA DEL AÑO, DEL AÑO DE LA COSECHA ASÍ COMO TAMBIÉN, HEMOS VISTO APARECER LA POSIBILIDAD DE LA GUARDA, ¿QUÉ ESTÁ PASANDO?

VL: Lo que está ocurriendo es que hoy el consumidor es consciente de la importancia de la añada y para nosotros eso es fundamental. Cuando estás en contacto con los ingenieros agrónomos, los enólogos ves cómo van registrando todos los cambios climáticos durante todo el proceso de la cosecha y tragan discurso su influencia, su resultado, en el perfil del vino. En Mendoza por ejemplo, tenemos un clima muy seco, fueron alrededor de 200 milímetros al año, lo que es muy poco. Luego tenemos también como factor clave las horas de sol, el viento, la eventualidad de un granizo, son muchas las variables y las combinaciones posibles por lo que al año, pasa a ser determinante. Todo es determinante hasta el milisegundo momento de la cosecha, el momento en el que todo el esfuerzo del año se ve marcado. Por lo que

ces, pertenecen a familias históricamente ligadas al vino y que se han visto atraídos por los conocimientos de los grandes enólogos que nosotras venimos a trabajar por nuestros clientes. Y desde allí, buscamos expresarse realizando vinos que los representan que representan su territorio, su historia y terminan también interpretando la actualidad.

TWG: ¿CÓMO ES ESE MOMENTO EN QUE TE ENCONTRAS CON EL COMENSAJUE QUE VA HACIENDO SU ELECCIÓN GASTRONÓMICA Y QUE ENTONCES SE PIDE CONSEJO?

VL: Es un momento muy bello, pero al mismo tiempo desafiante. Todo empieza ya en el momento mismo en que aparece la persona... a veces, en cuanto lo ves, sabes que vino va a tomar. A veces no sé, pero siempre hay que confrontar con el deseo del otro... por eso nos preocupamos por tener una carta lo suficientemente amplia que contemple todas estas posibilidades.

TWG: REGULARMENTE CONVERSAMOS FORMALMENTE PERO SÍLO PARA CONCLUIR, EN PALACIO DUHAL - PARK HYATT BUENOS AIRES, ¿CUÁNTAS BODEGAS PODES LA CARTA Y CUÁNTAS BOTELLAS?

VL: Contamos con 500 bodegas, referencias y unas 5000 botellas, de las que el 90% son argentinas, por lo tanto obviamente queremos mantenerlo en su parte, en Argentina, tenemos una infinidad de propuestas de vino que nos quedan por descubrir e investigar, es un desafío que nos motiva. ...

para nosotros la añada es una información clave que informamos a que compartimos con nuestros clientes. Yo es lo mismo en 2018 que en 2019, por ejemplo, no parece fundamental compartir esa información. Las grandes bodegas tienen un historial de verticales de añadas que nos muestran el tiempo embotellado. Nuestro objetivo es algún día llegar a ser una de ellas.

TWG: LUEGO PODRÍAMOS HASTA HABLAR DE LA IMPORTANCIA DE DONDE SE GUARDA EL VINO, EN QUÉ TIPO DE BARRICA O SI EN BOTELLA Y ENTONCES, LA IMPORTANCIA DEL CORCHO EN TEMPOS EN QUE VEMOS APARECER LAS TAPAS A ROSCA...

VL: Es cierto que un buen corcho es esencial para su correcto envejecimiento. Pero existe, a su vez, todo un mundo alrededor de la tapa a rosca. Hoy desde hace unos 10 o 15 años que cuando la tapa a rosca demuestran que no pierden ningún tipo de sus atributos. Por ejemplo en Australia hay grandes vinos con tapa a rosca que a la hora de envejecer en Europa lo hacen con un corcho para no enfeñar ese producto. Yo he probado Riesling austríacos con tapa a rosca, de 20 años, y que estaban increíbles!

TWG: ¿CÓMO ES ESE MOMENTO EN QUE TE ENCONTRAS CON EL COMENSAJUE QUE VA HACIENDO SU ELECCIÓN GASTRONÓMICA Y QUE ENTONCES SE PIDE CONSEJO?

VL: Es un momento muy bello, pero al mismo tiempo desafiante. Todo empieza ya en el momento mismo en que aparece la persona... a veces, en cuanto lo ves, sabes que vino va a tomar. A veces no sé, pero siempre hay que confrontar con el deseo del otro... por eso nos preocupamos por tener una carta lo suficientemente amplia que contemple todas estas posibilidades.

TWG: REGULARMENTE CONVERSAMOS FORMALMENTE PERO SÍLO PARA CONCLUIR, EN PALACIO DUHAL - PARK HYATT BUENOS AIRES, ¿CUÁNTAS BODEGAS PODES LA CARTA Y CUÁNTAS BOTELLAS?

VL: Contamos con 500 bodegas, referencias y unas 5000 botellas, de las que el 90% son argentinas, por lo tanto obviamente queremos mantenerlo en su parte, en Argentina, tenemos una infinidad de propuestas de vino que nos quedan por descubrir e investigar, es un desafío que nos motiva. ...

NUESTRA GASTRONOMÍA QUEDARÁ EN LAS MEJORES MANOS

Los Premios Talentos Guir son una ponencia de valor a toda hora para profesionales de las ligas y la sala en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.

Los Premios Talentos Guir 2019 fueron otorgados en un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.



Los Premios Talentos Guir 2019 fueron otorgados en un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.



Los primeros Soms de nosotros que Guir y Guir que hablan

El lanzamiento de los premios Talentos Guir 2019 fue un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.

Los Premios Talentos Guir 2019 fueron otorgados en un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.

EN FAMILIA
Los Premios Talentos Guir 2019 fueron otorgados en un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.

OPORTUNIDAD
Los Premios Talentos Guir 2019 fueron otorgados en un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.

MUNDO DE LA EVOLUCIÓN
Los Premios Talentos Guir 2019 fueron otorgados en un momento clave para la gastronomía argentina y mundial, donde se celebró el lanzamiento de los premios en un evento celebrado en el Hotel María Celestina.

Disfrutámos con la exigencia

guir

VER

EL FUTURO, EN BUENA COMPAÑÍA

Representantes de primer orden del mundo de las gastronomías no sólo se reúnen en eventos, sino que se reúnen en la buena compañía.

Casa Hierro
CASA HIERRO PUNTA DEL ESTE

Pago & Circus
WINE & SPIRITS EDUCATION

PRENSA TALENTOS GUIR

Pago & Circus
WINE & SPIRITS EDUCATION

MEJOR SOMMELIER

"EN ESTE MUNDO HAY QUE ESTUDIAR, VIAJAR, APRENDER, MIRAR, OBSERVAR, ESCUCHAR..."

Valentina Litman

Con solo 23 años, la argentina es la responsable de la bodega del Martín Berrategui, donde se guardan con mimo más de 10.000 botellas y 1.500 referencias.

Valentina Litman, una de las jóvenes más jóvenes del mundo. Recién el mundo de la industria que de repente. De la bodega que se abrió en el año 2016, cuando como primer sommelier y desde entonces se ha convertido en la bodega del Martín Berrategui por encontrar nuevos talentos. Berrategui es consciente de la importancia de la bodega y es responsable de la bodega de todo un mundo.

Hay un momento que recibe gran atención en la bodega del Martín Berrategui. Desde el momento que se abre la bodega, se ha convertido en un lugar que recibe gran atención. Desde el momento que se abre la bodega, se ha convertido en un lugar que recibe gran atención.

UN MUNDO EN EVOLUCIÓN
No hay que dejarse engañar por su juventud. Desde el momento que se abre la bodega, se ha convertido en un lugar que recibe gran atención.

TITULO.
"ESTOY EN VÍAS DE TERMINAR EL MASTER EN EL WSET DIGNOS DE WINE AND SPIRITS EDUCATION DE LONDRES"

DE ROTACIÓN.
"ESTOY EN PRÁCTICAS EN LA COCINA AL TERNERAS, FROST TRABAJA EN SALA Y HE CLASES MARTÍN DEBIO DE VER ALGO ESPECIAL EN MI"

Javier Zambrini, director comercial de Pago de Circus, fue el encargado de entregar el trofeo a una emocionada Valentina Litman.



VER





ESPECIAL MUJERES / Algunas de las protagonistas de la gastronomía no sólo guipuzcoana, sino también nacional e internacional, cuentan su visión del sector desde sus diferentes perspectivas

DICIEMBRE 2018

MAS GASTRONOMIA



LOS APUNTES DE VALENTINA

La sommelier de Martín Berasategui dirigió una cata con trece botellas que convencieron a las ocho mujeres invitadas

UNA CATA EN FEMENINO

13 VINOS PARA DISFRUTAR

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|--|---|---|--|--|--|---|--|
| <p>Chivito Laguarda Chardonnay</p> <p>Chivito Laguarda Chardonnay</p> <p>PRINCIPAL: Chardonnay</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Príncipe de Viana Chardonnay</p> <p>Príncipe de Viana Chardonnay</p> <p>PRINCIPAL: Chardonnay</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Plaza Basurios Selección Especial 2014</p> <p>Plaza Basurios Selección Especial 2014</p> <p>PRINCIPAL: Rioja</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Harrobia Ordoña Cuvée</p> <p>Harrobia Ordoña Cuvée</p> <p>PRINCIPAL: Rioja</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Angelpes de Anson</p> <p>Angelpes de Anson</p> <p>PRINCIPAL: Rioja</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Piñe & Lola Pinot</p> <p>Piñe & Lola Pinot</p> <p>PRINCIPAL: Pinot Noir</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Circe Verdejo</p> <p>Circe Verdejo</p> <p>PRINCIPAL: Verdejo</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Vinos del Vero Chardonnay</p> <p>Vinos del Vero Chardonnay</p> <p>PRINCIPAL: Chardonnay</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Juan Leon Vinos Cigal Chardonnay '96</p> <p>Juan Leon Vinos Cigal Chardonnay '96</p> <p>PRINCIPAL: Chardonnay</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Atenea Tinto 2013</p> <p>Atenea Tinto 2013</p> <p>PRINCIPAL: Tinto</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Arribera Rosas</p> <p>Arribera Rosas</p> <p>PRINCIPAL: Rosas</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Ochoa Ligüera</p> <p>Ochoa Ligüera</p> <p>PRINCIPAL: Ligüera</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Campo Elvoro Blanco 2016</p> <p>Campo Elvoro Blanco 2016</p> <p>PRINCIPAL: Blanco</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> | <p>Moceta 2017</p> <p>Moceta 2017</p> <p>PRINCIPAL: Tinto</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> <p>DESCRIPCIÓN: Familia Estañe</p> <p>NOTAS: Aromas de cítricos, manzana verde, melocotón y vainilla.</p> <p>ES: 12,5% vol.</p> <p>TEMPERATURA: 10-12°C</p> |
|---|---|--|--|--|---|--|---|---|--|--|--|---|--|

Desde el viñedo

Los guardianes de tres bodegas con estrella

LOS SUMILLERES DE LOS RESTAURANTES GASTRONÓMICOS CON TRES ESTRELLAS MICHELIN ANALIZAN SU PROFESIÓN, SU RELACION CON LOS CLIENTES Y EL PRESENTE Y EL FUTURO DEL VINO

Mariano Rodríguez, Carlos Muro y Valentina Litman son, respectivamente, los sommeliers de Acaia, Alameda y Marini Barcelona, los tres restaurantes galardonados con tres estrellas Michelin. Todos ellos asumen cada día la responsabilidad de servir a los clientes, de acompañar en todo lo que involucre el vino. En sus vidas, la gastronomía, se gana también un espacio para trabajar.

Para, además de poder llegar a un sombrero de tres estrellas y conocimientos, a también tener mucho que ver en su cambio, es un trabajo de cada uno y sus conexiones en la profesión. Mariano Rodríguez tiene claro que "los restaurantes están vivos, están creciendo y están cambiando". Pero también prestado atención a su entorno, a los clientes. "Yo, al estar en una bodega, percibo cómo fluyen la familia, la historia, la vida", dice Carlos Muro, por su parte, apunta cómo "cada momento en una bodega es un momento de crecimiento".

En la bodega, en el espacio de la bodega, el conocimiento y el conocimiento de los clientes, pero también de los platos que se sirven en el restaurante. "Yo, cuando voy a comer a un restaurante, me gusta saber qué va a comer el cliente", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El vino, también, tiene un papel importante en el mundo del cliente. "Yo, cuando voy a comer a un restaurante, me gusta saber qué va a comer el cliente", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

Conocimiento, empatía con el cliente y capacidad para sorprender son sus mayores virtudes

Conciden en que el futuro de los vinos pasa por los ecológicos, un rumbo que están tomando las bodegas

Ofrecer un vino algo más barato del que espera el cliente pero realmente bueno, uno de sus trucos

Agradecen la libertad que en ocasiones les brindan los comensales, aunque sea una responsabilidad

de de Mariano Rodríguez, Carlos Muro y Valentina Litman son, respectivamente, los sommeliers de Acaia, Alameda y Marini Barcelona, los tres restaurantes galardonados con tres estrellas Michelin. Todos ellos asumen cada día la responsabilidad de servir a los clientes, de acompañar en todo lo que involucre el vino. En sus vidas, la gastronomía, se gana también un espacio para trabajar.

Para, además de poder llegar a un sombrero de tres estrellas y conocimientos, a también tener mucho que ver en su cambio, es un trabajo de cada uno y sus conexiones en la profesión. Mariano Rodríguez tiene claro que "los restaurantes están vivos, están creciendo y están cambiando". Pero también prestado atención a su entorno, a los clientes. "Yo, al estar en una bodega, percibo cómo fluyen la familia, la historia, la vida", dice Carlos Muro, por su parte, apunta cómo "cada momento en una bodega es un momento de crecimiento".

En la bodega, en el espacio de la bodega, el conocimiento y el conocimiento de los clientes, pero también de los platos que se sirven en el restaurante. "Yo, cuando voy a comer a un restaurante, me gusta saber qué va a comer el cliente", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El vino, también, tiene un papel importante en el mundo del cliente. "Yo, cuando voy a comer a un restaurante, me gusta saber qué va a comer el cliente", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.



Mariano Rodríguez, Valentina Litman y Carlos Muro, sommeliers de Acaia, Alameda y Marini Barcelona, respectivamente.

labor empático y distribuir el vino. "Yo sé que un vino mejor que el que se ofrece y que el que se ofrece, pero los vinos tienen también su vida", dice Carlos Muro. "Yo sé que un vino mejor que el que se ofrece y que el que se ofrece, pero los vinos tienen también su vida", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

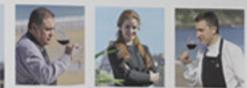
El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

Desde el viñedo



MARIANO RODRÍGUEZ Acaia

VALENTINA LITMAN Alameda

CARLOS MURO Marini

Mariano Rodríguez tiene claro que "los restaurantes están vivos, están creciendo y están cambiando". Pero también prestado atención a su entorno, a los clientes. "Yo, al estar en una bodega, percibo cómo fluyen la familia, la historia, la vida", dice Carlos Muro, por su parte, apunta cómo "cada momento en una bodega es un momento de crecimiento".

Para, además de poder llegar a un sombrero de tres estrellas y conocimientos, a también tener mucho que ver en su cambio, es un trabajo de cada uno y sus conexiones en la profesión. Mariano Rodríguez tiene claro que "los restaurantes están vivos, están creciendo y están cambiando". Pero también prestado atención a su entorno, a los clientes. "Yo, al estar en una bodega, percibo cómo fluyen la familia, la historia, la vida", dice Carlos Muro, por su parte, apunta cómo "cada momento en una bodega es un momento de crecimiento".

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

Desde el viñedo

CARLOS MURO Marini

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro. "El cliente confía en mí, pero también quiero que sepa que yo también confío en él", dice Carlos Muro.

Desde el viñedo

Cada vez más está en aumento la presencia de vinos nacionales en la vinotecas de todo el mundo

Entrevista a Joan Casajuana y Valentina Litman, sumilleres de Martín Berasategui

La cocina de Martín Berasategui es conocida por todo el mundo por ser innovadora y expresiva. Con 7 Estrellas Michelin a sus espaldas, el chef cuenta con profesionales de prestigio que le acompañan en sus restaurantes y le permiten ser una referencia internacional. Hablamos con Joan Casajuana y Valentina Litman, los sumilleres de confianza del Restaurante Martín Berasategui.

Empecemos hablando de vinos españoles. ¿Por qué es tan difícil encontrarlos fuera de nuestras fronteras?

Nosotros, sinceramente, tenemos otra percepción. Lo que hablamos con los bodegueros es lo contrario. Ahora cada vez más está en aumento la presencia de vinos nacionales en la vinotecas de todo el mundo. Quizás antes no había una estrategia clara para el mercado internacional y también la calidad de los vinos no era la de los últimos diez años...



Casajuana y Valentina Litman, sumilleres de Martín Berasategui.

Y en cuanto a innovaciones, ¿qué vinos de nuestras denominaciones han descubierto recientemente?

A lo largo de este año 2016 hemos descubierto muchas referencias tanto de denominaciones como fuera de ellas, gracias a la gran riqueza que contienen. Por ejemplo, en Rioja, nos ha vuelto locos los vinos de Honorio Rubio. Nos hemos enamorado de los vinos de la Bodega Altis en Val do Salnés de Rias Baixas. ¿Qué entusiasmo con el nuevo proyecto de Laura Lorenzo en Ribeira Sacra! Y de la Bodega Tajinaste, su Paisaje de las Islas Forastera Blanca... Increíble.

Una pregunta que siempre preguntamos a los sumilleres, ¿qué debe tener un vino para ser de calidad?

A nuestro parecer el vino de calidad es el que puede llegar a transmitir claramente la expresión de su tierra y las huellas de su elaborador. Obviamente, cada persona lo interpretará de distinta forma.



En este sentido, ¿qué papel juega el marketing? ¿Por qué un vino sin demasiadas prestaciones consigue mejores resultados que otro?

Para nosotros el marketing no juega ningún papel, no nos guiamos de él, sino nos guiamos por los sentimientos que transmite el vino. Está claro que el marketing es importante pero siempre y cuando acompañe a la realidad.



El binomio sumiller-cocinero es vital. ¿Cómo se seleccionan los vinos de cada temporada?

En este restaurante no nos regimos por temporadas, sino por las creaciones de Martín que, por suerte, son constantes y eso nos obliga a tener diálogos incesantes con la cocina. Oneka y Martín nos dan total libertad en la elección, y eso es todo un lujo y a la vez mucha responsabilidad. Por que debemos estar constantemente buscando referencias que estén a la altura de sus creaciones.

SUKALDEAN  **NAVIDAD SIN SECUelas** | Martes, 23 DE DICIEMBRE **EL COBRO**

Una selección de vinos para que rabie el cuñado

Un escogido grupo de sumilleres elige para nosotros una veintena de vinos y cervezas para darse un gustazo en navidades. Y sin que la cartera naufrague. Ellos nos enseñan que se puede beber bueno, bonito... y barato

BODEGA

JULIÁN MENÉNDEZ

Elige bebidas en invierno

No tengan pánico. Reclamaciones. Todas las cosas que se hacen en el mundo de la comida y el vino se hacen en el mundo de la comida y el vino. Y si no, mejor que no se hagan. Y si se hacen, mejor que se hagan bien. Y si se hacen bien, mejor que se hagan con pasión. Y si se hacen con pasión, mejor que se hagan con respeto por el campo.

«NUEVOS, QUE SORPRENDAN.»

- **Oveja Blanca Dry** (Moscato). 100% Moscatel. 11,95 euros.
- **Albanero 2014**. Joven de Argemone para ser envejecido en barrica de roble. 11,95 euros.
- **Tramontana 2014**. Un trabajo de maduración en barrica de roble. 11,95 euros.
- **Gran Joven y Campa**. 100% Garnacha. 11,95 euros.
- **Xarel-lo Palad**. De Can Rallo. 11,95 euros.
- **Fines Valdepeñas**. 100% Tempranillo. 11,95 euros.
- **Siete Peces de Arta**. 100% Garnacha. 11,95 euros.

«PASIÓN, FINURA Y RESPETO POR EL CAMPO.»

- **Oveja Blanca Dry** (Moscato). 100% Moscatel. 11,95 euros.
- **Albanero 2014**. Joven de Argemone para ser envejecido en barrica de roble. 11,95 euros.
- **Tramontana 2014**. Un trabajo de maduración en barrica de roble. 11,95 euros.
- **Gran Joven y Campa**. 100% Garnacha. 11,95 euros.
- **Xarel-lo Palad**. De Can Rallo. 11,95 euros.
- **Fines Valdepeñas**. 100% Tempranillo. 11,95 euros.
- **Siete Peces de Arta**. 100% Garnacha. 11,95 euros.

JOAN CASAJUANA Y VALENTINA LITMAN MARTÍN BERASATEGUI



The world's best wine magazine November 2015 \$4.40

Decanter

40th ANNIVERSARY

Celebrating 40 years of wine



CHAMPAGNE **Laurent-Perrier** MAISON FONDÉE

In association with

Gastropub The Muddy Duck, Hethe

Decanter WINE LIST RATING

★★★★ for range
★★★★ for value

HERE'S A GOOD example of how pubs are doing by morphing into restaurants. In a pastoral Oxfordshire landscape that doesn't seem capable of supporting anything but four-legged ruminants, several roads lead to the hamlet of Hethe, and this cheerfully bustling place. You can have fish or steak or a burger and chips, but do better with baked whole plaice or seared salmon, or duck with good fresh veg or salad, or pork belly pulled round apple stuffing, capably cooked and amply served.

Another welcome change, also burgeoning among independent operators, is in the cellar. The wine list starts with 17 house wines for less than £25.50 a bottle, almost all by the glass or carafe as well, then builds up to 175 more bins, still mostly under £45, capped by a reserve list, with the likes of Ridge, Beaucastel and six classed-growth Bordeaux, sensibly marked up.

The list is concisely and enthusiastically annotated, as with the pricing (and offers of a taster, it's very hospitable indeed).

Main Street, Hethe OX27 8EJ; tel: +44 (0)1869 278099; www.themuddyduckpub.co.uk
Open Monday-Saturday lunch and dinner, Sunday lunch.

READER OFFER

The Bleeding Heart

Described as 'arguably the finest French restaurant in the City', the Bleeding Heart offers an award-winning, well-ground wine list to accompany beautifully presented seasonal produce, one of London's best cheese trolleys and warm, professional service. Located in historic Bleeding Heart Yard between Farringdon and Chancery Lane, the warm, wood-paneled restaurant is an ideal venue for an important client lunch, a romantic dinner à deux (it has been voted the City's most romantic restaurant) or for a reunion of old friends. It's the perfect place to enjoy Decanter's special offer of a glass of Laurent-Perrier Rosé when ordering from the three-course exclusive set menu for lunch (£35) or dinner (£40).

The offer is valid from Monday 1st Friday between 1-30 October 2015, for parties of two to eight people, subject to availability. Reservations essential, please quote Decanter Laurent Perrier when booking. Booking fees apply (call 0207 462 1611, London EC1R 4EG, l.booking@bleedingheart.co.uk, T: +44 (0)20 7462 1611).

At your service: Valentina Ana Litman

Is soup-sommelier at Restaurante Martín Berasategui, Leidi Kalea 4, 20160 Lasarte-Oria, Gipuzkoa, Spain. Tel: +34 943 366 471 / 361 599 info@martin.berasategui.com

If I was dining at your restaurant, what is the one dish I should order? Which wine/s would you recommend with it and why? The Truffle is my favourite dish from our 2015 menu. It combines truffle powder, black trumpet mushrooms, collard greens and a bourbon truffle filled with a royale of seared foie gras, pigeon stock and lamb's brains. Delicious!

I like serving the Surtos del Marqués Tronçado 2013, a wine from the Orovalva Valley on Tenerife, made from the local grape Listán Blanco (see p52). This wine reflects its unique vineyard in a beautifully transparent way. Like an explosion from the nearby El Teide volcano, you can smell and taste the mineral black volcanic soil and ash smoke in addition to only ripe fruit, nuts and flowers. At the same time it has a lively contrast of freshness and a hint of salinity from the Atlantic Ocean. The similarity of the earthy flavours in both truffle and wine makes you feel at one with nature.

Another match would be the Bérèche et Fils La Côte Crémant Grand Cru 2002. It's a gorgeous, lively blanc de blancs Champagne whose grapes are from 21 parcels in three areas of the Montagne de Reims and Vallée de la Marne, and which neighbour some of the world's best sites to harvest truffles - which of course we share for our dish. The vines and truffles share the same soil and harmony between the two is what we mean when we talk about great terroir expression.



HOY ES

CULTURAS

Berasategui, en boca de todos

JULIÁN MÉNDEZ | MADRID

18 octubre 2016
21:25

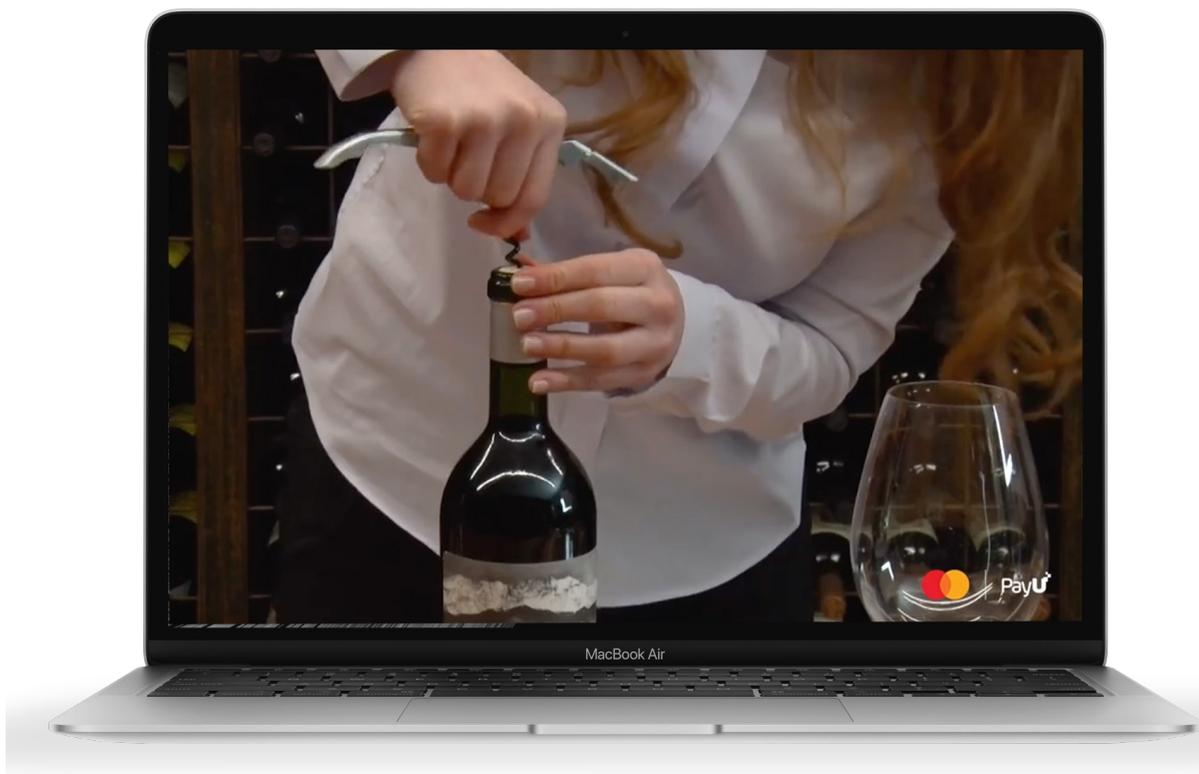
Trip Advisor corona por segundo año consecutivo al restaurante de Lasarte como el mejor del mundo en base a los comentarios y opiniones de usuarios de todo el planeta



Martín Berasategui brinda junto a parte de su equipo en la cocina del restaurante de Lasarte galardonado por Trip Advisor. / Lobo Antena

El placer de una buena comida no se agota con el café. La sensación se puede recuperar cada vez que se cuenta. Persiste con cada comparación. Con cada comentario. Hasta hace nada, la cosa no pasaba de endosarle alguna frasecilla certera al cuñado en Navidad. Pero con Internet las experiencias se comparten, las frases se perpetúan hasta el fin de los tiempos y todos sacamos al crítico gastronómico que llevamos dentro cuando subimos nuestras opiniones a la red.

Por segundo año consecutivo, Martín Berasategui se ha convertido en el patrón del mejor restaurante de alta gastronomía del mundo para los usuarios de Trip Advisor, considerada como la herramienta en línea más empleada por los viajeros. Ayer, el tres



Experiencia: Clase Sommelier

Argentina 2020

VER

Entrevistas TV



Resto Del Mundo

17 Junio 2017

Canal13 (Televisión Argentina)

[VER](#) (Password: vl2018)



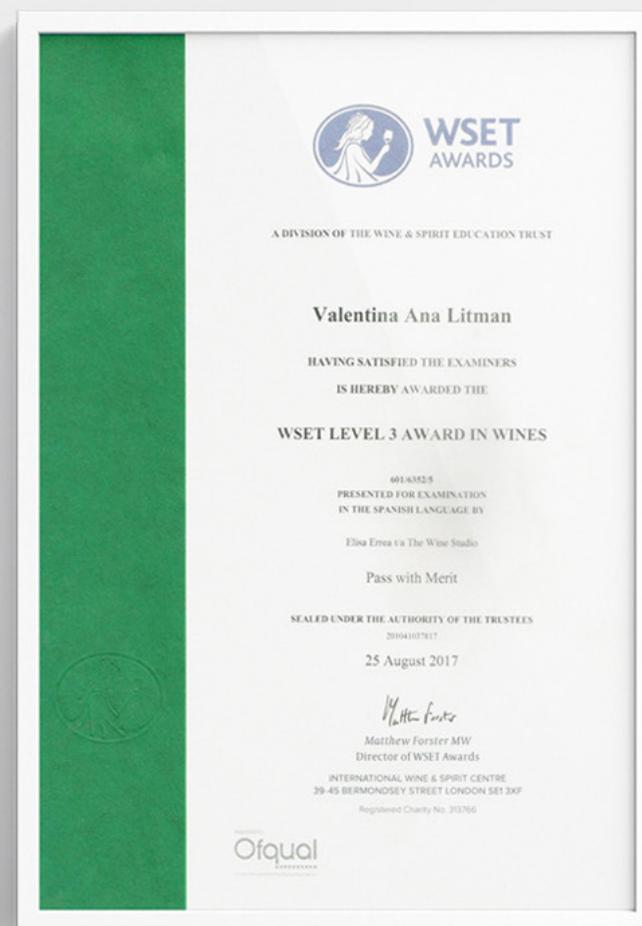
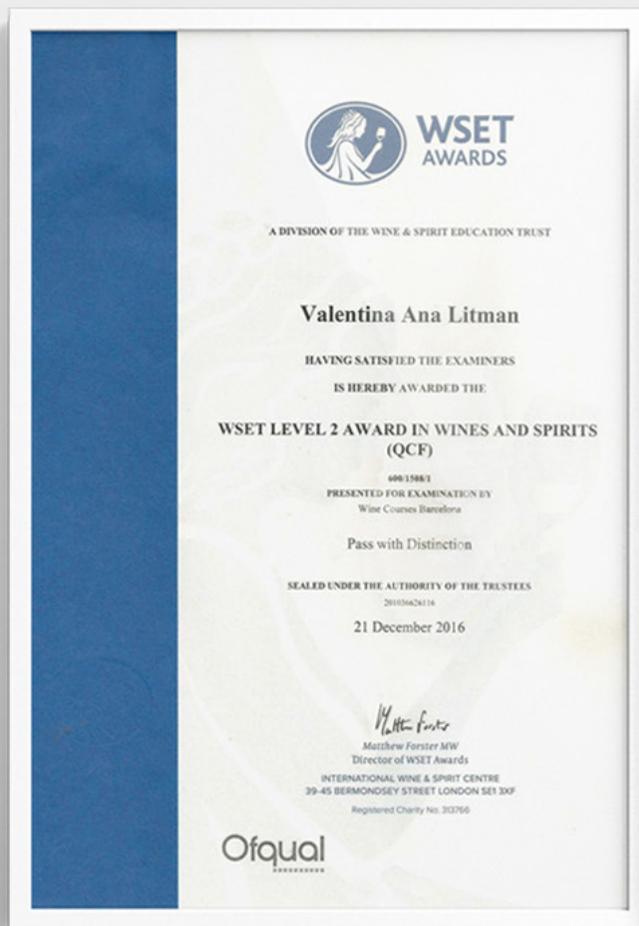
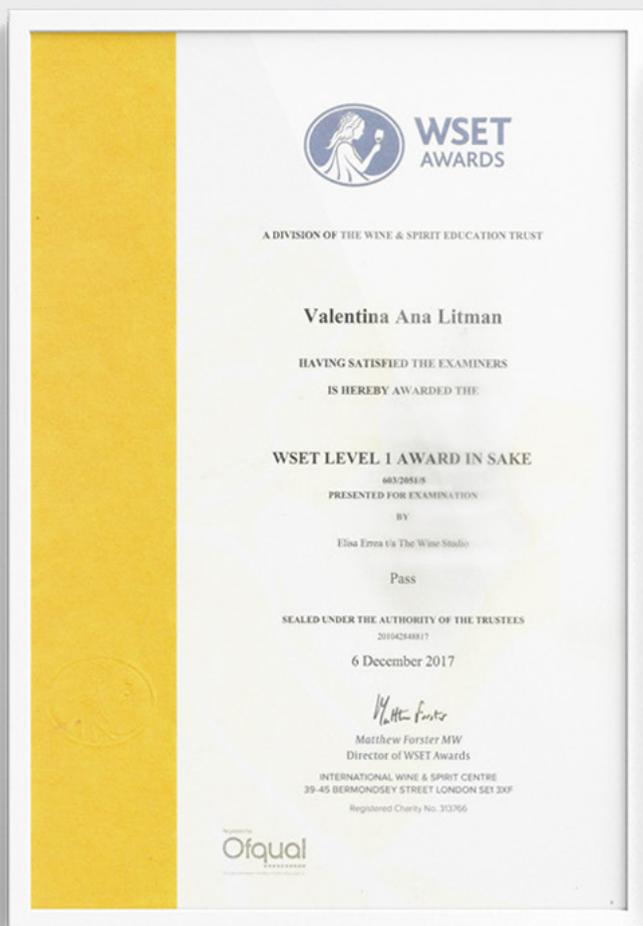
A mesa puesta

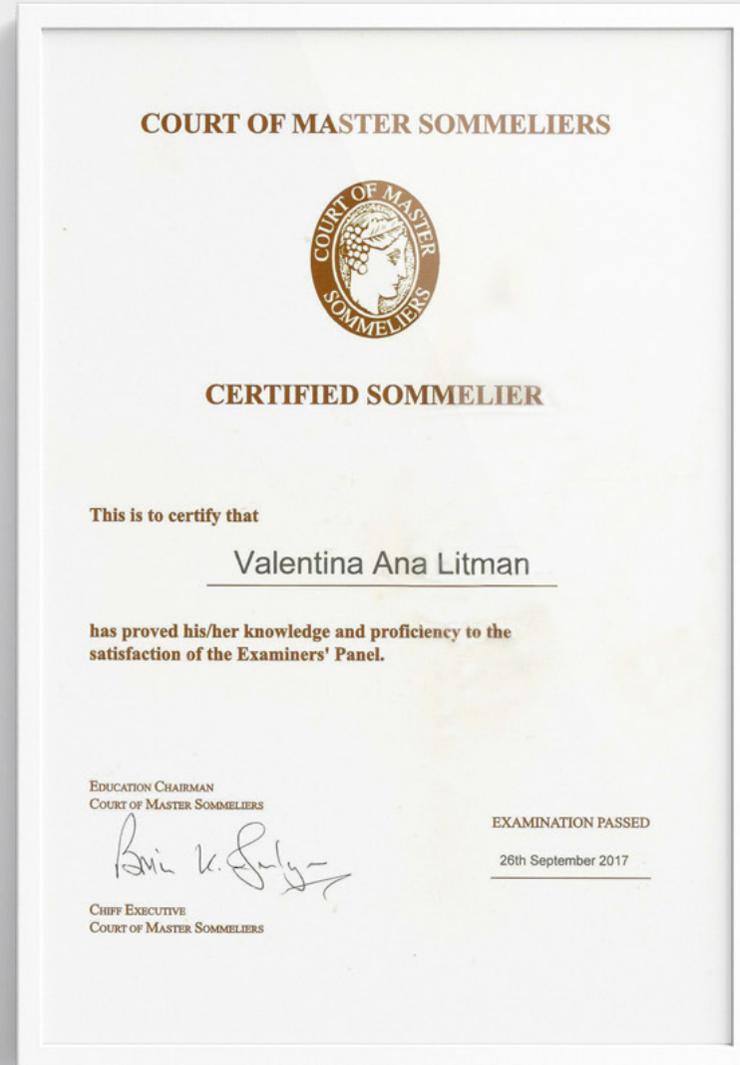
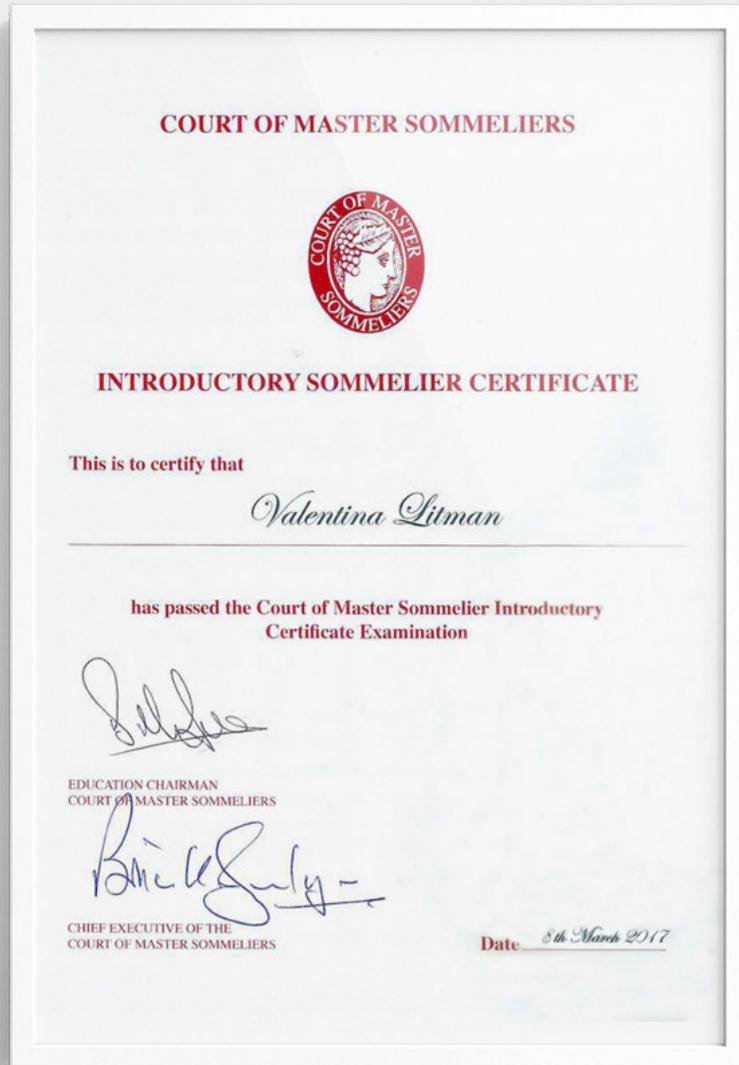
Agosto 2018

Canal Teledonosti (Televisión Española)

[VER](#) (Password: vl2018)

DIPLOMA WSET EN TRÁMITE
Todos los niveles del Diploma aprobadas con éxito.



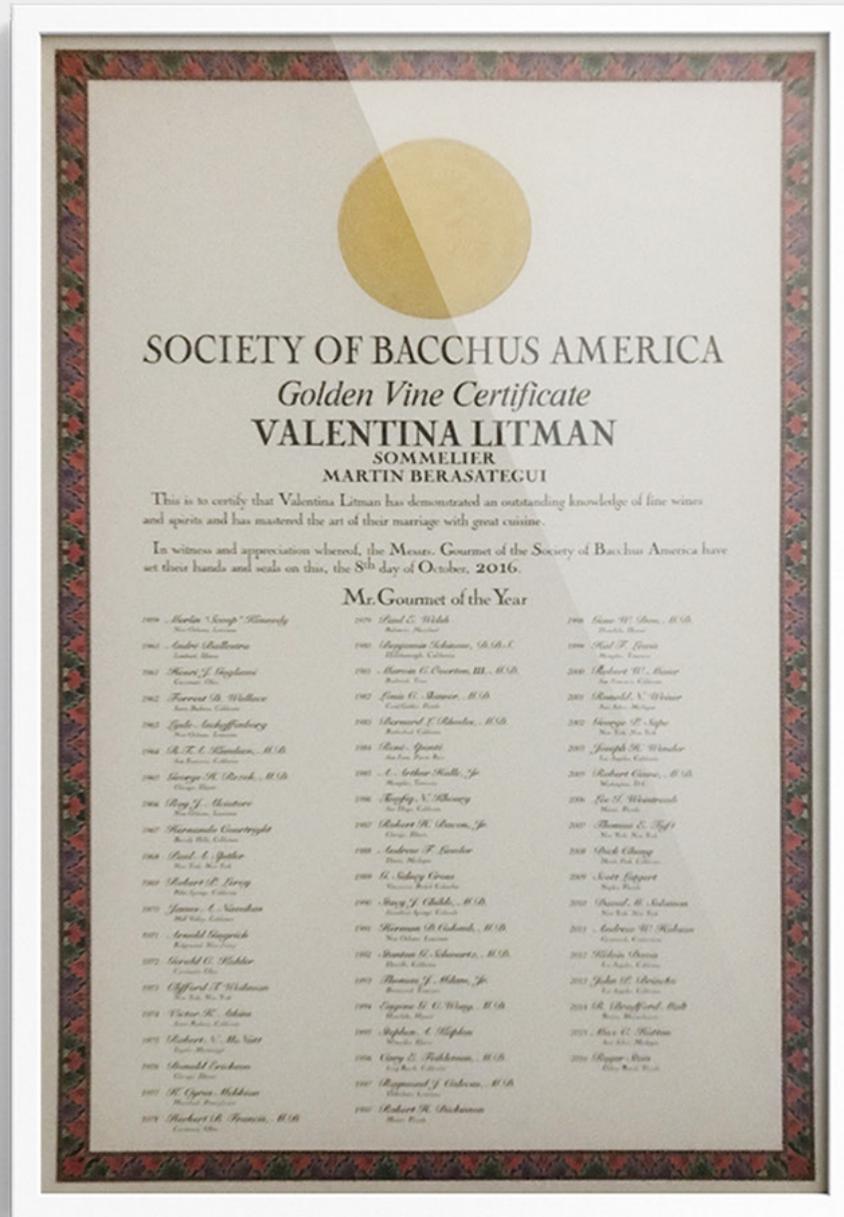














Erszébet Pince,
Tokaj, Hungria

