

Valentina Litman

CHEF-SOMMELIER

MY PRESENTATION



# ESCENCE

Born in Buenos Aires in 1994, I choose the passionate path of gastronomy. A huge world.

I wanted to learn about the sweet temptation, the sauces, the fire, the patience of cooking, the raw material and the work inside a kitchen.

I set my mind to it and headed for a long-distance goal, tough with many peaks to conquer. I knew that before starting this direction I had to prepare myself and where better to do it than at the **Instituto Argentino de Gastronomía (IAG)**. There I built my knowledge bases to start taking the first steps firmly.

It was clear to me that I had to start in my city, where I saw a large field to explore. Catering and restaurants were my houses, where in each one I learned more and more. Even during this period I began to have a certain attraction to the wine world, slight but enough to capture my interest. Motivating me to gain some understanding, expand and complete gastronomic enjoyment to a level never experienced.





ESCENCE - VALENTINA LITMAN



---

Head Sommelier  
Palacio Duhau Park  
Hyatt Buenos Aires



I tried to expand it and venture to Colorado, United States, and there I worked in a five-star hotel-restaurant where I was able to expand my vision of gastronomy.

I saw horizons that I could not see before and with it I asked myself many questions and concerns that I had to resolve.

I did not hesitate, I had to continue and climb higher. With each passing day I saw it more clearly, I had to be in a big chef's restaurant in Europe.

After many requests sent, one was the one that caught my attention. **Martín Berasategui** was life changing, both professionally and personally.

At the beginning I worked as a chef in the kitchen helping the chef of party, but very quickly it became my team to lead. For six months that was my role.

After that, when I thought I couldn't climb any higher, I realized I had to take another path, a much higher summit appeared and tempting to climb and crown. A peak called: **sommelier**.



L'Épicure  
(Three Michelin Stars)  
Le Bristol Paris, Hotel.





Service team at  
Martin Berasategui





Celler de Can Roca  
(Three Michelin Stars)  
Girona Catalunya

After I was given the opportunity to be with the team of sommeliers in full service, that new horizon of gastronomy captivated me and I decided to grab it and do not let it go.

From that decision and without forgetting the path traveled months and years ago, I started with a new training around **salon and wine service**, Working long hours, with effort and attitude, I managed to position myself at the top of the European **sommellerie**.

I became **Head Sommelier** in one of the most important restaurants in the world and the best Sommelier in the Basque Country in 2018. All this was the result of my travels, on my days off visiting vineyards and winemakers that fascinated me and complementing it with studies; at the world's best wine institutes such as the **Wine & Spirit Educational Trust (WSET)** and the **Court of Master Sommelier (CMS)** in the UK.

I wanted to continue growing personally and professionally, I ventured into new terrain with new challenges and difficulties. Maintaining the same demand for perfection, I decide to return to my country, Argentina and position myself as the **Beverage Manager and Head Sommelier** of the **Palacio Duhau-Park Hyatt**.





---

Head Sommelier Palacio  
Duhaupark Hyatt  
Buenos Aires

Writing appeared on this path, I collaborate with Maleva (<https://malevamag.com/>) magazine and the Come Wine With Us site (<https://www.comewinewith.me>). I write from trends and novelties in the world of wine, to art interpretations guided by my experiences with the wine world.

During 2020 we launched a new venture with my brother called L'ESPIRIT, an online wine shop that offers a great diversity of small producers in our country, being vivid, honest wines that express the uniqueness of our land, Argentina. Since August 2021 I am honored in working and living at RECAREDO's winery and vineyard at Sant Sadurni D'anoia. Being able to learn the art of winemaking, farming, and eno-tourism.

In this way I continue seeking to be the best version of myself and eager to pursue new challenges.



---

Head Sommelier  
Palacio Duhau Park  
Hyatt Buenos Aires



WHERE I'VE BEEN - VALENTINA LITMAN



Where  
I've been  
working



Recaredo Winery - Vineyard

07-2021 - present

**Sant Sadurni D'Anoia (Catalunia)**

Palacio Duhau Park Hyatt Buenos Aires Hotel 5 stars

01-2019 till 09-2020

**Buenos Aires (Argentina)**

Martin Berasategui's Restaurant (Three Michelin Stars)

07-2014 till 12-2018

**San Sebastián (Spain)**

Tarquino – Restaurant

03-06 of 2014

**Buenos Aires (Argentina)**

The Sebastian Hotel (5 stars)

12-2013 till 03-2014 Work and Travel program

**Colorado (United States)**

Trattoria Olivetti – Restaurant

(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

# Wine Tours

---

## LATIN AMERICA

### **Argentina:**

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

---

## NORTH AMERICA

### **United States:**

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



## EUROPE

### Spain:

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

### France:

Bourgogne  
Champagne  
Rhône  
Alsace  
Jura  
Pays de la Loire  
Bordeaux  
Provence

### Italy:

Piamonte: Barolo, Barbaresco  
Toscana  
Montalcino  
Sicilia  
Valpolicella

**Slovenia:** Dutovlje

**Slovakia:** Zemianske Sady

**Hungria:** Tokaji

### Austria:

Burgenland  
Wachau

### Germany

Mosel  
Pfalz

### Switzerland:

Fully



Clos Vougeot, Borugogne,  
France



Mosel, Germany



Sicilia, Italy



Fully, Switzerland

WORKING AT RECAREDO'S WINERY - PENEDÉS, CATALUNYA - VALENTINA LITMAN











---

Head Sommelier  
Palacio Duhau Park  
Hyatt Buenos Aires



WHERE I'VE BEEN - VALENTINA LITMAN

---

Tokaj - Hungria





Gerard Schueller, Alsace



Weingut Emmerich Knoll, Austria,  
Wachau.



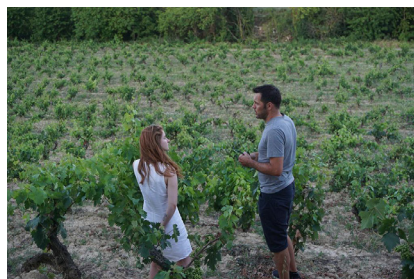
Endre Demetervin, Tokaj, Mád, Hungary



Maxim Grünhaus, Mosel, Germany



Romanée Conti, Vosnée Romanée,  
Burgundy, France



Olivier Riviere, La Rioja, Spain



Gigliola Giannetti, Le Potazzine,  
Montalcino, Italy



Emmanuel Reynaud,  
Chateau Rayas, Chateauf du Pape, France



Heymann Lowenstein Germany



Maria Teresa  
Mascarello, Barolo, Piedmont, Italy



Boris Lisjak, Slovenia



Alexandre Deletraz, Cave des Amandiers,  
Fully, Switzerland



WHERE I'VE BEEN - VALENTINA LITMAN





WHERE I'VE BEEN - VALENTINA LITMAN



Berasategui's family at Louis Roederer, Champagne



Chef Alain Ducasse



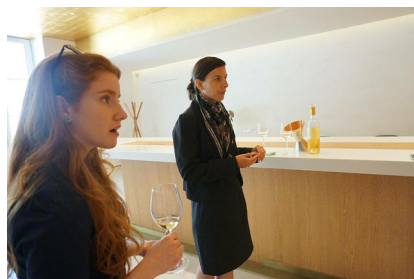
Marimar Torres



Clemenbusch, Mosel, Germany



Ismael Gozalo, Segovia, Spain



Chateau D'yquem, Sauternes, France



Chantal et Jean-Berthet Bondet, Chateau Chalon, Jura



Weingut Wittman, Rheinhessen, Germany



Olivier Poussier, Best World Sommelier 2000



Carlota Rinaldi, Giuseppe Rinaldi winery, Barolo, Piedmont, Italy



Alejandro Vigil in Catena Zapata's, Vineyards in Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Nicolas Joly, La Coulée de Serrant, Savennières, Loire Valley, France



WHERE I'VE BEEN - VALENTINA LITMAN

---

Ribeira Sacra, Galicia



WHERE I'VE BEEN - 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



WHERE I'VE BEEN - VALENTINA LITMAN



---

Bodegas Barbadillo,  
San Lucar de  
Barrameda, Jerez,  
España



# Awards

Best Sommelier Basque Country for Premios Talento Gastro  
2018 Academic Awards



# Academic Awards

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)





Best Sommi  r  
Basque Country  
2018 for Talento  
Gastro awards



# ¿What I look for today?

grow Professionally  
enjoy learning what I love the most,  
keep the Illusion alive  
demonstrate, share,  
strengthen the bond between the sommelierie  
and the vineyard, bottling landscapes.



VISION - VALENTINA LITMAN

# Vision

---

Langhe, Piedmont, Italy





# Vision

The course of the human adventure on earth is in a moment of transformation, of which planetary ecology, food, agriculture and climate change are part.

The solution no longer depends on small technical solutions, but on an approach to the human condition. Deep and urgent. As humanity and as species we consider our survival and this is something we cannot do individually.

In the wine world, I believe that it is necessary to face flavor, science, conscience, customs and crossed anthropologies. Diversity, fair prices, authenticity or homogeneity, economy, sustainability and recycling. But above all, open thought to problems of common reasons through food and its transformation.

Communicate and understand that the true nature of the human being is much more cooperative than competitive. More altruistic than selfish.

The earth is strength, the earth is right, the earth is refuge.



VISION - VALENTINA LITMAN

---

Head Sommelier  
Palacio Duhau Park  
Hyatt Buenos Aires





VISION - VALENTINA LITMAN



---

Observing the wine list  
of Lasarte Restaurant  
(Three Michelin Stars)  
Barcelona, Spain



# Mission

Position myself as a world reference Sommelier.

Continue working as a team with gastronomy helping to enhance interest in the emotions transmitted through wine. Supporting all wines made by careful and thoughtful vigneron who respect the environment and make quality wines.

It has been many years in which I have dedicated myself to telling and being part of other people's stories. In the near future, I would also like to have the opportunity to be able to tell my own story. I want to bottle what the landscape whispers to me, merging all the knowledge learned within the community.






With Martin Berasategui,  
four and a half years by  
his side, Garrote!



# Values



Creativity, passion,  
transmission  
dedication, excellence, interest,  
commitment, responsibility,  
versatility, strength.



VALUES - VALENTINA LITMAN

---

Enjoying in a Restaurant  
called Bros in Apulia,  
Lecce, Italy)











SEE





SEE



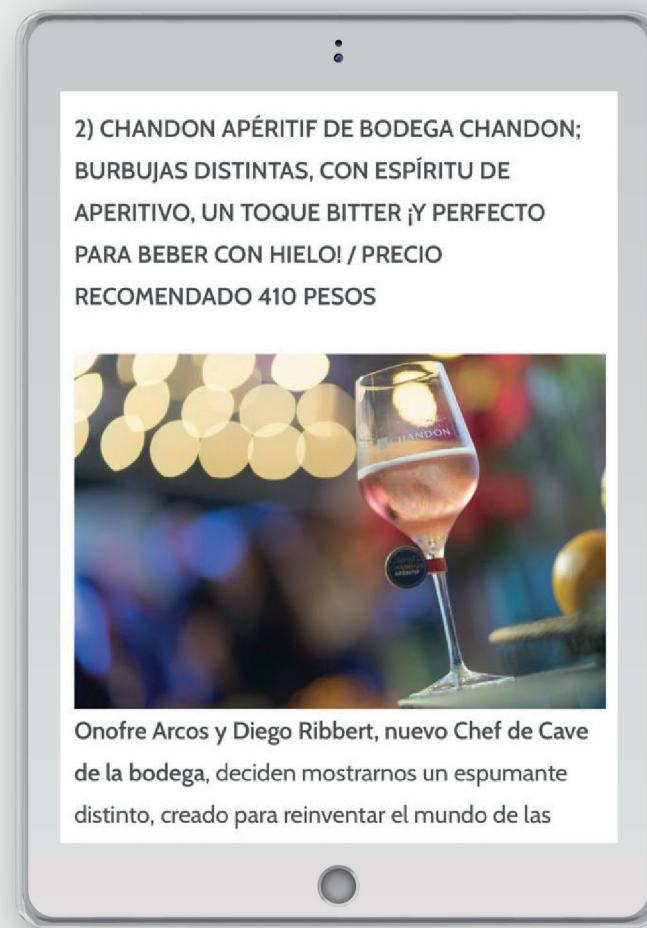


SEE









SEE



# 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.



SEE



## 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.



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*

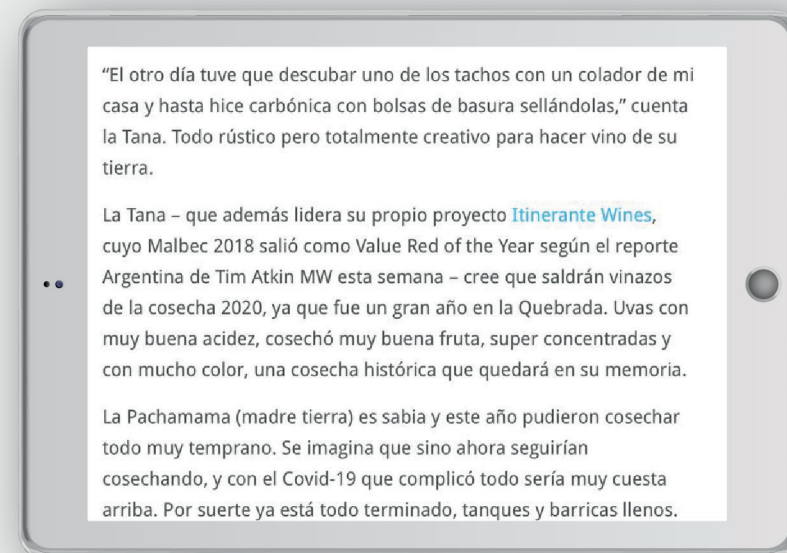
**Diana 'La Tana' Bellincioni, enóloga:** En la región de Tilcara, la bodega está ubicada a 2.750 metros sobre nivel del mar en el valle montañoso en la [Quebrada de Humahuaca IG](#), en una de las regiones más frías del país para elaborar vino. Están en Winkler 1.

SEE



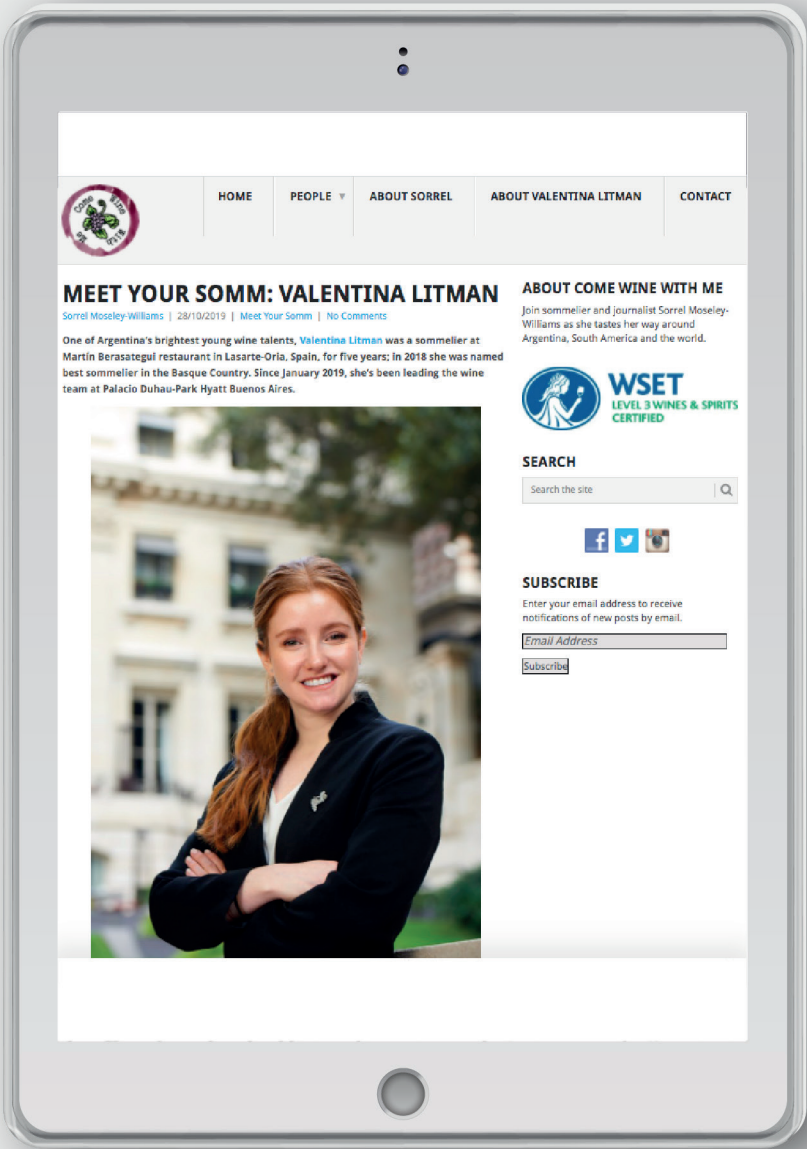


SEE

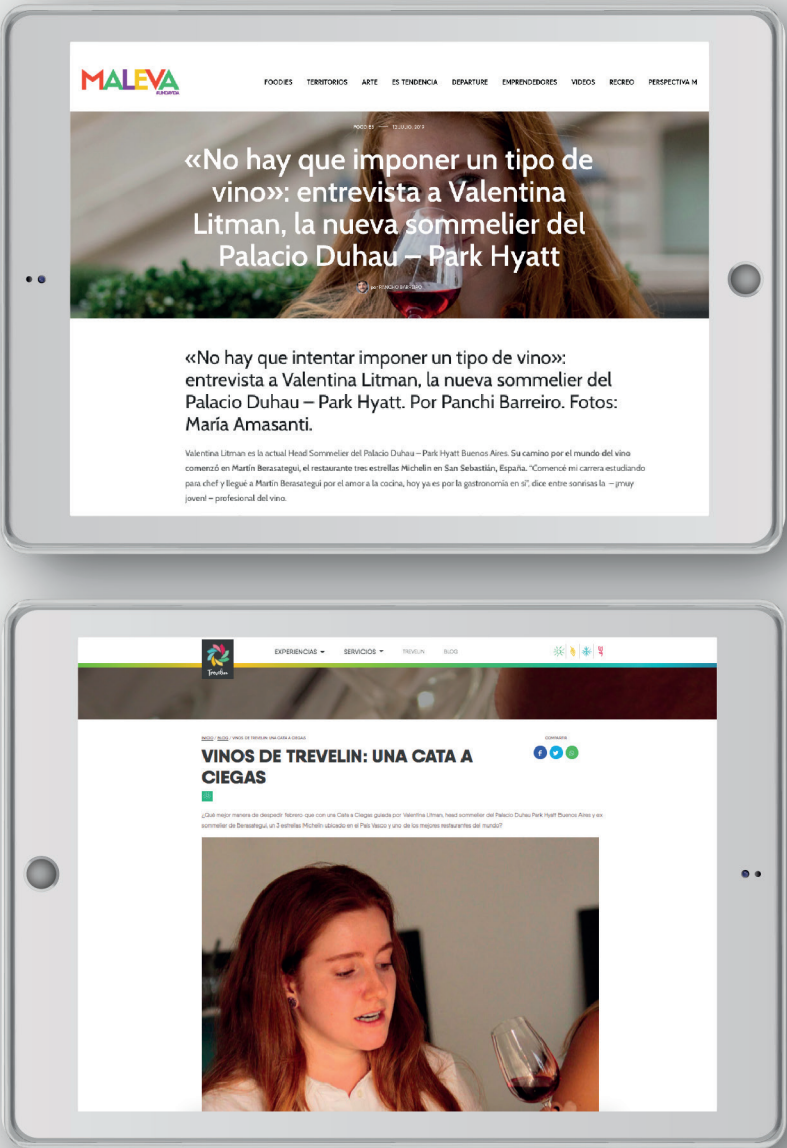




SEE



SEE



SEE



## 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 corroboró 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. Él decía que tener actitud y ganas, siendo joven, es todo. El primer som-

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

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 vine-dos, 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: "Parecés 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 allí, 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



Foto: MARCO BOCARNA

9 de noviembre del 2019/NOTICIAS

“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 terroir. 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



- ✓ Medios: Instagram, Decanter.
- ✓ Restaurante: Julia, Sacro, Gran Dabang, Martín Berasategui.
- ✓ Vino: Còsmic Vinyetiers.
- ✓ Reloj: Baume & Mercier, Gucci.
- ✓ Auto: Volvo.
- ✓ Librería: Kel.
- ✓ Ropa: Theory, Black Mamba, Panorama.

suerte cada vez hay más mujeres, y a la gente le atrae. Dicen que tenemos algunas aptitudes genéticas que nos ayudan, como el olfato. Personalmente siempre tuve mucha seguridad con lo que hacía y transmitía, y el ser mujer fue algo que usé a mi favor para ser diferente.

**Noticias:** En un hotel grande como este, ¿cuánto espacio tiene para traer lo nuevo y fresco?

**Litman:** El 80%. Porque una gran etiqueta no es solo el precio o la historia. Está bueno tener un poco de todo, porque tenemos públicos de todas las edades y tipos y tampoco hay que imponer. Casi el 80% son etiquetas nuevas, pero mantenemos lo clásico e intentamos cuidar las selecciones de añadas que vamos coleccionando.

**Noticias:** ¿Hay alguna zona del país a la que haya que prestarle atención?

**Litman:** Trevelin. Chubut, es la región productora más sureña y se

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 hotelería, 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 terroir. Ilustrar un paisaje, un año, embotellar historia y transmitir eso.”



















VIERNES 14 DE OCTUBRE  
EL DIARIO VASCO

GASTRONOMÍA | **AL DÍA** | 13

# REMOS TALENTO GASTRO 2018

**Igo Peña (Narra)**  
Mejor Cocinero

Nos debemos a esos clientes que vienen cada día a disfrutar»

El cocinero del Narra tuvo palcos de agradecimiento para el estado y de respeto para los otros nominados, además de agradecer a sus clientes: «En honor, sobre todo viniendo el nivel que había entre los nominados y el propio jurado. Estoy muy agradecido a todos ellos, señaló el partitido ante un público entre el que no faltaba su alita, Matías.



Mario López (Fagor Industrial) e Igo Peña.



Jon Ezaguirre (Exklusivas Madrid) y Xabi Gorrotxategi.

**Xabier Gorrotxategi (Casa Julián)**  
Mejor Pasterero

«Viendo el nivel de los nominados, este premio es un honor»

Xabier Gorrotxategi se llevó un galardón, tal y como él reconoce, tremendamente dignificado: «El nivel muy contenido solo con la nominación. Es un honor, sobre todo viniendo el nivel que había entre los nominados y el propio jurado. Estoy muy agradecido a todos ellos, señaló el partitido ante un público entre el que no faltaba su alita, Matías.

**Javier Zangroniz (Pago de Cirsus)**  
Mejor Sommelier

Gracias al equipo que forman los grandes líderes»

El primero de los premios para el restaurante Martín Berasategui es para Valentina Litman. La argentina se mostró muy agradecida a ese equipo que forman los grandes líderes, Martín y Matías. Gracias a ellos, por ese trabajo que nos dan y nos sirve así seguir creciendo». También a Andrés de Juan Casquero, sommelier, compañero y pareja.



Javier Zangroniz (Pago de Cirsus) y Valentina Litman.



J. C. Ferrando y Neel Capelaris (Hotel MP Cristina).

**J. C. Ferrando (Villa Magalena)**  
Mejor Tratamiento Producto Vино

«Desde donde estamos, vamos cocinando nuestro entorno»

Juan Carlos Ferrando, cocinero de Villa Magalena de Hondarribia, ha conseguido posicionarse en poco tiempo el restaurante del hotel como un referente de la cocina. Ferrando habló en nombre de todo el equipo: «Estamos todos muy felices. Muchas gracias al jurado. Desde donde estamos, vamos cocinando poco a poco nuestro entorno», declaró.

**José M. Borrelli (Martín Berasategui)**  
Mejor Atención al Cliente

Uno solo no somos nadie ni hacemos nada, gracias al equipo»

El 'doble' del Martín Berasategui llevó la firma de José Manuel Ovejería, jefe de sala en Lasarte-Oria y futuro yerno del chef. Este premio me motiva muchísimo. En este momento, solo cuando acordamos de Martín y Matías y del resto del equipo, a que hoy las gracias porque no solo no somos nadie ni hacemos nada».



José M. Borrelli e Iñaki Tuskas (Tomán Exar).



Javier Zangroniz (Pago de Cirsus) y Valentina Litman.

**Beatriz Piti Medina (Ametzaga)**  
Mejor Cebollero

«No he podido tener mejor recibimiento en Donostia»

La canaria Beatriz Piti llegó en octubre a Donostia y las cosas no le pueden ir mejor: además de ser elegida como mejor cebollero, ha sido finalista en los World Class. «No he podido tener mejor recibimiento en Donostia. Estoy contentísima. Recibir un premio aquí me llena de orgullo y satisfacción. Me quedará mucho tiempo en esta ciudad».

**Joseba Arguilano (Obrador JA)**  
Mejor Repostería

Buena materia prima, poca elaboración, ese es nuestro secreto»

Joseba Arguilano se llevó el premio al mejor repostería en materia de sus platos y algunos de sus hermanos: «Es un placer y un honor. Este galardón nos refuerza en una idea que siempre he defendido: con buena materia prima y poca elaboración, nos una poder hacer disfrutar a la gente con nuestros productos, platos y restaurantes».



Fernando Barral (Cafés Baqué) y Joseba Arguilano.



Luisian Aramburu (Casa Herri) y Paul Arrillaga.

**Paul Arrillaga (Bar Zang)**  
Mejor Barista de Pírron

«He pasado de ser promesa a este premio en tan solo dos años»

Paul Arrillaga recordó en el escenario cómo ha pasado en dos años de ser una promesa a una realidad: «Este año me ha dado este reconocimiento al trabajo por nuestra barra de pírron, pero no hace tanto que fui cocinero promesa. Ha sido un honor para nosotros. Empezamos con este proyecto, pero aún nos quedan muchos pasos por dar».



De izquierda a derecha: Tago Amos (Grupo Garmat), Esteban Ortega (El Baragat), Valentina Litman (Martín Berasategui), Sarah Pertierra (San Sebastián), Javier Zangroniz (Pago de Cirsus), José Manuel Borrelli (Martín Berasategui), Javier Zangroniz (Pago de Cirsus) y Juan Casquero (Martín Berasategui).

## ROSADOS SELECCIONADOS

Las bodegas han apostado por ellos y los resultados no mientan: son grandes vinos con una selección y con el mejor tratamiento

TEXTO: HÉGO GALATAS  
FOTOS: A. SISTAGA

ESTA ES LA MEJOR MANERA DE CELEBRAR UN EVENTO: LA TERRAZA DEL RESTAURANTE DE MARTÍN BERASATEGUI EN LASABTE. UN ENCUENTRO ÍNTIMO, ENTRE AMIGOS Y UNA BUENA BOTELLA DE ROSADO PARA DISFRUTAR.

No se nos ocurrió una manera mejor de celebrar los 25 años de la casa de Martín Berasategui, ese cocinero único que, desde siempre, ha presentado una cocina fresca, con muchos matices buscando el disfrute del



Hégo Galatas

Y se había menos de otra para clave en Berasategui, su mujer Onela y la capacidad de formar personal y el capricho, encontrar entre capes de hacer las cosas como se deben hacer y disfrutar con lo que hacen.

En la sala ahora dirigida por José Manuel Borrelli, hemos conocido grandes sommeliers y el equipo formado por Valentina Litman y Juan Casquero, que son los que disfrutan de los vinos, saben presentarlos y tienen la capacidad para hacer que los demás disfrutemos con lo que hacen.

Con esas ganas de celebrar el evento con una buena botella de rosado hicimos la cata para elegir los mejores.

Prueba de que las bodegas se están tomando muy en serio el rosado es

el Valdeorras Rosado Reserva. Tempranillo y Albariño con el 50% en una mezcla de 18 meses en barrica y 3 años en botella para hacer este vino tan especial. Como los grandes rosados, tiene una entrada de fruta y hierbas con un final muy afrutado en el que están presentes, en fresco y complejo con un recuerdo largo, muy elegante y distinguido, ideal para la gastronomía.

Manuel de Riscal ha apostado por Castilla y León para su Vinos Viejos 2016. El vino ofrece gracias a la Garmat de la zona y el Tempranillo criado sobre las de Sauvignon Blanc le da una complejidad y sofisticación. Fresca al principio, toques florales y mucha frescura para tomar una copa después de otra. Acidez y un final agradable que se prolonga en la boca.

Vino Extra Rosado es de los clásicos que se maneja fresco y son complejos en el nuevo mercado,

esta zona de aromas frutales intensos y muy limpios. En boca, lo que más destaca es el equilibrio entre la frescura que le aporta la acidez, la suavidad con que entra y el final elegante.

Francisco Lurion, propietario y enólogo de la Bodega Hermanos Lurion, hace vinos en medio mundo y en España se decantó por Castilla y León para presentar sus grandes vinos españoles. Valdeorras Rosado se ajusta a la familia. Es complejo gracias a los meses de crianza de sus 18, muchas flores blancas y algo de frutos rojos, un toque de frutos secos que le hace muy expresivo, vive en boca y largo.

Los Hermanos saben hacer vinos que gustan.

APUESTA RIOJANA

En la Rioja también han apostado por el estilo de rosados actuales que tanto gustan en los reuniones más divertidas.

## CATA DE VINOS ROSADOS EN EL RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI

PROFESIONALES EN MARTÍN BERASATEGUI DISFRUTAN DE LOS VINOS Y TIENEN LA CAPACIDAD DE HACERLOS DISFRUTAR CON ELLOS.

LA CATA, SE PROBARON UNA QUINENA DE ROSADOS QUE CONFIRMA LA APUESTA DE CADA BODEGA POR ELLOS.

CAMBIO, YA NO SON LOS HERMANOS POBRES NI SE ELABORAN CON LAS VINO SOBRIANTES, ESTAMOS ANTE GRANDES VINOS.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

Principio de Vinos Edición Rosa lleva la Garmat como la de identidad, fruta y flores con cierta acidez en boca para, sobre todo, es suave.

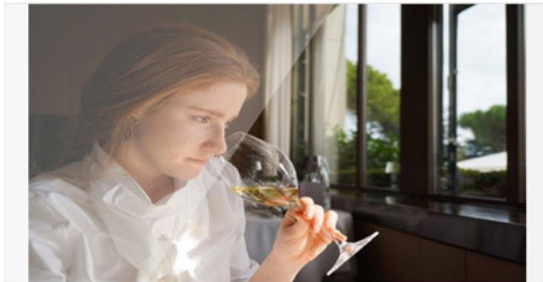


LA NACION

## Valentina Litman, la sommelier estrella de 22 años que triunfa en el mundo

Se encarga de la gestión y la recomendación de los vinos en restaurante Berasategui, en España

Olivia Goldschmidt PARA LA NACION | LUNES 20 DE FEBRERO DE 2017 • 21.34



Valentina Litman. Foto: Archivo

El puesto más alto que puede ocupar un experto en vinos es el de primer sommelier en un restaurante galardonado con tres estrellas Michelin. A eso se dedica Valentina Litman, una argentina de 22 años que hoy se encarga de la gestión y la recomendación de los

## VINOS SENSIBLES, FRÁGILES Y NOBLES

Valentina Litman y Joan Casajuana tienen las llaves de la bodega. Como sus compañeros, miman cada detalle para que la experiencia del comensal sea única

TEXTO: I. BELASATEGUI FOTO: NAGORE IRAOLA

**B**odega y cocina caminan de la mano en Martín Berasategui. La exquisitez de sus recetas tiene que ser acompañada de unos vinos que estén a su altura. No obstante, "no tienen por qué ser vinos perfectos", explica Valentina Litman, sommelier, antes de añadir que "buscamos vinos singulares, que interpreten bien el carácter de la región en la que están elaborados, de la variedad de la uva, incluso de la mano de quien lo elabora. Deben ser auténticos y nobles, sensibles y frágiles".

Valentina llegó a Lasarte desde su Argentina natal en 2014, con apenas 19 años. Había trabajado también en Estados Unidos y en Martín Berasategui se encontró con una bodega de ensueño: "Tenemos unas 22.000 botellas de 3.000 referencias. El 60% son vinos nacionales. Podemos encontrar grandes clásicos, pero también apostamos cada vez más por las pequeñas bodegas", comenta Litman, apasionada de este mundo. La

bodega de Lasarte fue reformada en 2015 y el resultado fue espectacular: bajo el nivel del mar, está hecha en madera de pino, es muy amplia y cuenta con dos espacios diferenciados: uno para blancos y espumosos, climatizado a 6°C, y otra estancia para tintos, a 16°.

Su compañero, Joan Casajuana, es un barcelonés que lleva desde 2010 en el restaurante de Berasategui. "Vine de prácticas cuando terminé la Escuela de Cocina y me pusieron de ayudante del sommelier, entonces Antonio Casares. No sabía nada del vino, pero me enamoré de este mundo rápidamente", recuerda. Así, lo suyo con la enología no fue algo vocacional, como en el caso de Litman, pero Casajuana tiene claro que "nadie nace para ser sommelier, pero en el trabajo duro del día a día te vas formando, al ritmo que sea. Si trabajas duro y con ganas, el resto aparece".

Y, precisamente, son el trabajo duro y las ganas el denominador común de todos los profesionales de Martín Berasategui: "Es lo que el la-

ma 'garrofer'. Con su espíritu y sus valores, hace que todo funcione", señala el catalán. "Martín es familiar, noble, simpático y humilde, pero sobre todo es una persona con mucho garrote. Tiene ese espíritu para no parar quieto y nos lo contagia. Aquí todos le seguimos el ritmo gracias a eso", añade la argentina. Casajuana apunta también que, "además, Martín es una persona maravillosa, te abre los brazos desde el primer día y te ayuda en todo. Eso sí, es duro, porque es cocinero y empresario y tiene bajo sus órdenes a mucha gente. Es lógico".

Como cocinero, Litman le define como "un 10", un cocinero con muchísima cabeza y raíces, que sabe usar los sabores", mientras que Casajuana destaca que "es un crack. Además, su idea de cocina coincide mucho con la mía".

El día a día de ambos, eso sí, va mucho más allá de aconsejar al cliente y servirle los vinos que haya elegido. "Entramos cada día a las 10, miramos los vinos que han salido la noche anterior, los quitamos del inventario, revisamos la bodega, cuidamos de que las cartas estén listas, preparamos todos los utensilios que utilizamos, catamos algunos vinos, ordenamos la bodega, recibimos a los proveedores y, por supuesto, damos servicio al cliente", enumera Litman, con miedo de haberse dejado alguna de sus funciones diarias.



Valentina Litman y Joan Casajuana, sommeliers de Martín Berasategui, posan en la bodega.

SEE











*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...



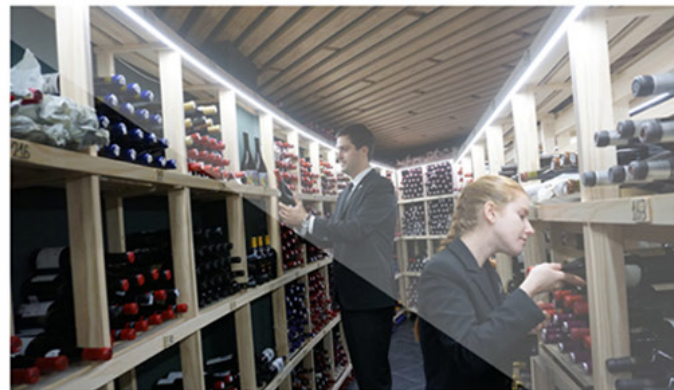
Casajuana y Valentina Litman, sumilleres de Martín Berasategui.

**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 Alta en Val de Salnés de Rías 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

## Una selección de vinos para que rabie el cuñado

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

MUEL ALVAREZ DE VUJA CUGENHEIM



PASIÓN, FINURA Y RESPETO POR EL CAMPO

Después de 2015, el vino blanco de Navarra es el protagonista. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas.

LUCAS ALONSO



«NUEVOS, QUE SORPRENDAN»

Después de 2015, el vino blanco de Navarra es el protagonista. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas.

LUCAS ALONSO

Después de 2015, el vino blanco de Navarra es el protagonista. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas. En esta selección, los vinos de Navarra son los protagonistas.



Gastropub

## The Muddy Duck, Hethe

Decanter  
WINE LIST RATING  
\*\*\*  
for range  
\*\*\*  
for value

HERE'S A GOOD example of how pubs are doing well 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 rolled round apple stuffing, capably cooked and amiably 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 taste), it's very hospitable indeed.

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

### READER OFFER

**The Bleeding Heart**  
Described as 'regal' by the *Financial Times*, 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-panelled 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 Road when ordering from the three-course exclusive set menu for lunch (£35) or dinner (£40).

The offer is valid from Monday to Friday between 5-10 October 2015. For parties of two to eight people, subject to availability. Reservations essential, please quote Decanter/Laurent-Perrier when booking. Bleeding Heart Yard (off Gower St), London EC1A 4BS. [BleedingHeartLondon.com](http://BleedingHeartLondon.com) T: +44 (0)20 7462 2000/8108

### At your service: Valentina Ana Litman

Is sous-sommelier at Restaurante Martín Berasategui, Leidi Kalea 4, 20160 Lazarte-Oria, Gipuzkoa, Spain Tel: +34 943 366 471 / 361 599 [info@martinberasategui.com](mailto:info@martinberasategui.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, collar

greens and a borbon truffle filled with a royale of seared foie gras, pigeon stock and lamb's brains. Delicious! I like serving the Suertes del Marqués Trencado 2013, a wine from the Orozkoa Valley on Tenerife, made from the local grape Listán Blanco (see p22). 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 lovely 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 Bérthet 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 use for our dish. The vines and truffles share the same soils and the harmony between the two is what we mean when we talk about great terroir expression.

→ **5-7**  
Cata de vinos espumosos

# más gastronomía

suplemento especial

Turrónes Gorrategi para Navidad

→ **4**

6 destacados cocineros entre platos

→ **12-13**

Cata de aceites

→ **15**

diciembre 2015



Viernes, 11 de diciembre de 2015 | Más gastronomía | 5

## Cata de espumosos de élite

Nos hemos sentido como en un templo, ya que en la bodega de Martín Berasategui la importancia absoluta.

Por Hugo Galatas Fotos: Nagore Irujo



De izquierda a derecha: Hugo Galatas, Aitor Chano (Gorriategi), Valentina Litman (Martín Berasategui).

Antonio Cañero (Martín Berasategui), Gorriategi (Gorriategi) y David Corrales (Berasategui).

hacer una cata de espumoso en la bodega de Martín Berasategui es como hacerlo en un templo, pocos cocineros hay que conozcan mejor este producto y que lo cuiden como lo hace Martín y su sommelier Antonio Cañero. Una bodega es la que la zona de espumosos toma una importancia absoluta.

Los espumosos españoles están demostrando que la única manera de convencer al consumidor es a través de la calidad. El número de ventas vendidas en las celebraciones ha sido importante para sacar adelante a toda una zona y el cava ha hecho un trabajo extraordinario para colocarse en el mapa de las bebidas. Pero, como siempre, la necesidad de vender y los precios cada vez más bajos ha hecho una imagen que dicen que se han olvidado por la calidad. Saben que se puede hacer, que las variedades son muy ricas y dan muchas notas que buscan quienes se aproximan a la experiencia de un espumoso en boca.

Lo mejor es la complejidad que se encuentra en el mundo del cava y del espumoso, la diversidad es la que te puedes sumergir donde más te apetece, sabiendo que siempre vas a encontrar un camino con el que vas a disfrutar.

Un ejemplo es el clásico **Parell de Can Ràfol de l'Empordà** que se sale de toda clasificación. Solo por lo que ha hecho con este cava se le debería hacer un monumento a Carlos Ràfol. No solo la fermentación en barricas de roble, no solo solo los 60 meses que permanece el vino en sus lías, es que lo guardan en bodega descansando para que lo disfrutemos con años. No diferente dicen, es difícil decir algo novedoso, pero en un lujo poder tenerlo en una cata. La complejidad que tiene en boca, la acidez, todos los sabores y aromas y la manera en que se le suma su elegancia.

En el lado más fresco puedes encontrar un espumoso de la talla del **Gran Reserva de la Finca de Berasategui** de **Blanc** que presenta su añada 2012. La manera es que se hace la agricultura, el cuidado de la vid y la parición dan lugar a los aromas de flores y cítricos muy presentes. En boca es fresco con una acidez que eleva su elegancia, concuerdan

precioso, de lejos se ve que te vas a tomar una gran copa, aromas de frutas secas y bellota con fruta madura casi compota. Y en boca es largo, tiene cuerpo y se hace agradable, una gran sorpresa.

Otro homenaje a sus raíces es **Valldorona 190 Gran Reserva** que se distingue por la botella, un guiño a los laicos del cava. Lo primero que llega son los aromas de frutas blancas y algo de tostadura. En boca lo que más se distingue es la manera tan sencilla en que entra y la acidez que hace que se alargue el gusto durante un tiempo. Por muchos motivos merece la pena encontrarlo.

**Tercero presenté su Brut Nature Gran Reserva** en **Finca de Magnum** con 40 meses de crianza en botella. No hay duda de que esta vez antes un cava que destaca, los aromas son muy frescos de fruta blanca, hay un toque de tostadura y almendra que le da profundidad. En boca destaca su equilibrio y cómo se lleva el azúcar, es un gran cava para toda una comida.

Una curiosidad que distingue al **cava Gilman Brut Nature Gran Reserva** es ese toque de pisco que permite tener aromas más complejos y lo que permite dedicarle más tiempo, al final aparecen los matices de la botella. Es un cava fácil y al mismo tiempo elegante, es especial y es de los que quedan bien desde el aperitivo hasta el final de la noche.

No encontramos con otra curiosidad que dejó sorprendidos a los catadores, **Jaume Serra Blanc de Blanc Gran Reserva**, un cava hecho con 100% de Chardonnay. Fue la prueba con éxito y distinguídonos porque los aromas son muy claros de hielos y mucha botella y en boca tiene equilibrio, con una entrada suave, de burbuja elegante y fina y un final muy intenso. Una pequeña maravilla.

**Jaume Gil y Gili Ribera de Ares** **Reserva Brut Nature** hacen hincapié en su manera de elaborar con el que pueden cuidar los detalles al máximo. Es un cava muy discreto en los aromas a cítricos, incluso a fruta un poco más madura y flores blancas muy frescas. La manera que entra en boca te deja un recuerdo de burbuja muy fina, la acidez y la distinción completan este cava.

**Vila Pened** está en **La Roca** pero **Diego Pineda** quiere demostrar que es capaz de hacer cava como hicieron los fundadores de la bodega y se ha lanzado a una de las grandes apuestas del año. Si bien la bodega elabora desde 1913, el primer cava de Vila Pened es este **Brut Nature** de Nihil de garra. Lo que todo mundo quiere es saber si es un cava que se hace fresco, fresco y sobre todo, divertido porque es intenso. Un futuro promisorio.

El cava es todo un símbolo y un embajador de la marca Berasategui. De ahí sacar una idea creativa y diferente que se distingue por el diseño de sus botellas, basadas en una terna creada con la "Fox de Berasategui", típica

balón e icono de la ciudad condal. ¡BOLA! Desde **Berasategui Brut Nature** es un cava fresco, limpio y divertido. Con aromas a manzana verde y cítricos sobre todo es en boca donde se hace encantador y juvenil, es de los que conquistará a la primera. Ideal para la primera copa de aperitivo.

Una de las grandes sorpresas este año ha sido **Valles**, un espumoso de **Adrián Valles** elaborado con albariño. Sorprende porque no te esperas esa evolución con la albariño, esa madurez y seriedad. Hay aromas de la crianza y de las lías que se traducen en flores y fruta blanca así como algo de tostadura, y en boca te sorprende aún más, cremoso, equilibrado y con una elegancia que le apuerta la acidez.

No llega la nueva añada de **Gran Cava de Vinos** un espumoso de **Tombado** que no encata. Este año es muy aromático con una entrada fresca que te invade. Sigue su carácter elegante porque tiene una burbuja muy fina y es muy equilibrado y largo. Es un espumoso para que des bien según los invitados.

Trámonos ocasión de catar dos rosados, el primero de **Can Ràfol de l'Empordà** **Cava de pisco** más y con 30 meses de crianza en botella. Los aromas son muy claros, algo de fruta roja que se equilibra con los tostadura, en boca es cremoso y muy elegante, un cava con el que quedar bien siempre.

¡BOLA! Desde **Berasategui** también tiene un rosado **BRUT PINK** en el que el pisco toma fuerza parte del coupage. Cítricos y flores frescas que se funden con algo de fruta roja como la granada. En boca fresco y redondo, no hay duda de que si quieres sorprender a tus invitados esta Navidad pon a reflexionar varias de estas botellas.

Entre espumosos son el ejemplo de cómo debe evolucionar un vino frente a unos consumidores que cada vez saben más y cada vez buscan más calidad, y que saben con qué disfrutan de verdad. Por eso en estas bodegas saben lo que tienen que hacer para triunfar.

**"Los espumosos españoles están demostrando que la única manera de convencer al consumidor es a través de la calidad."**







**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



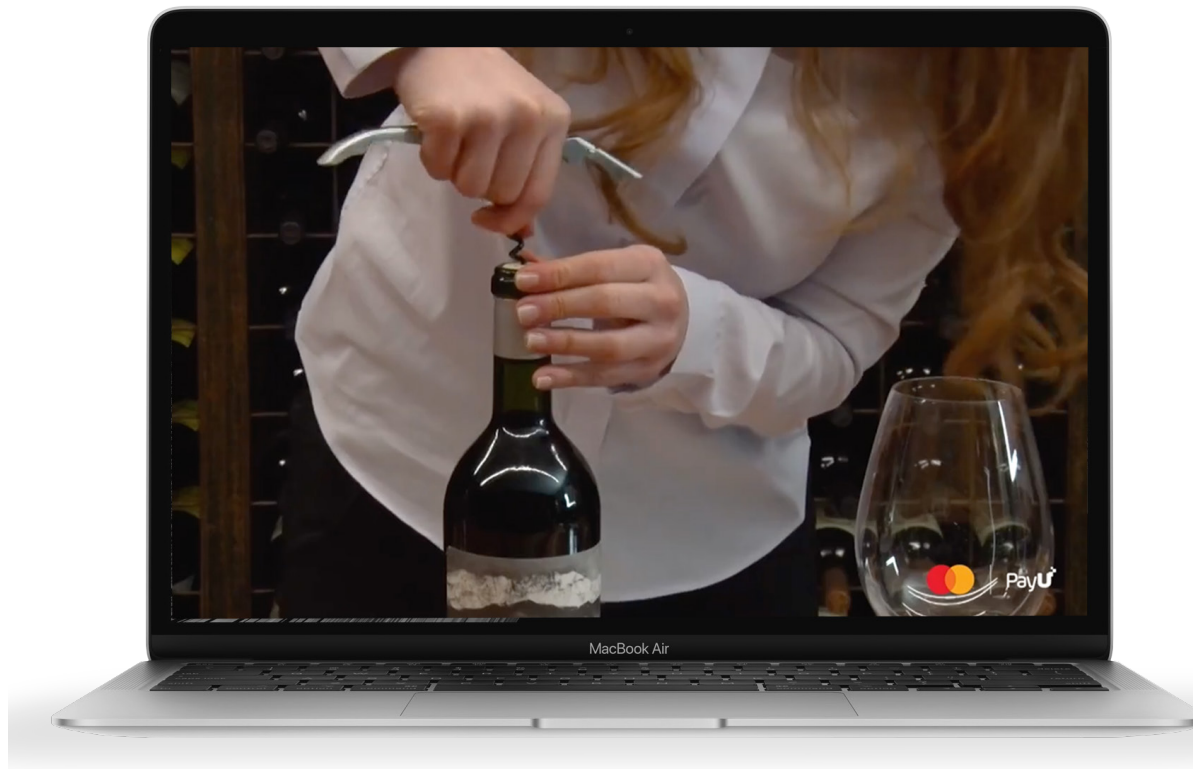
Martín Berasategui brinda junto a parte de su equipo en la cocina del restaurante de Lasarte galardonado por Trip Advisor. / Lobo Antuna

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







## Sommelier class experience

Argentina 2020

SEE





# TV Interviews



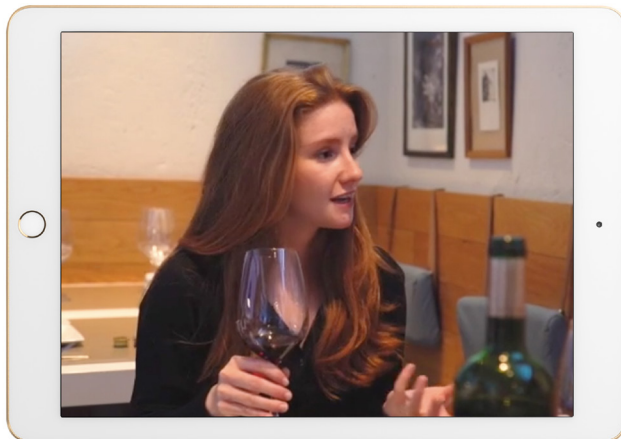
## Resto Del Mundo

17 Junio 2017

Canal13 (Televisión Argentina)

SEE

(Password: vl2018)



## A mesa puesta

Agosto 2018

Canal Teledonosti (Televisión Española)

SEE

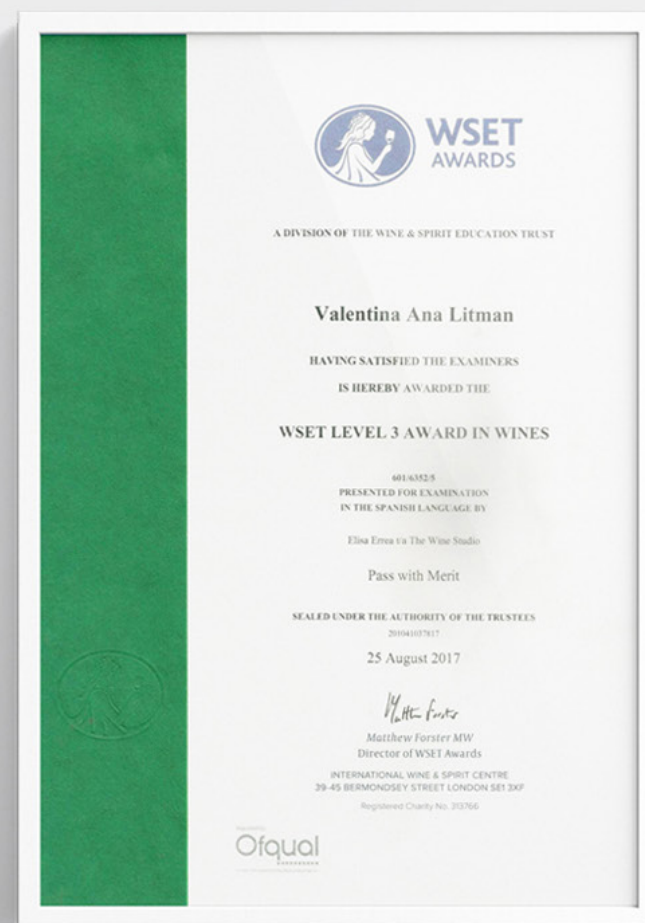
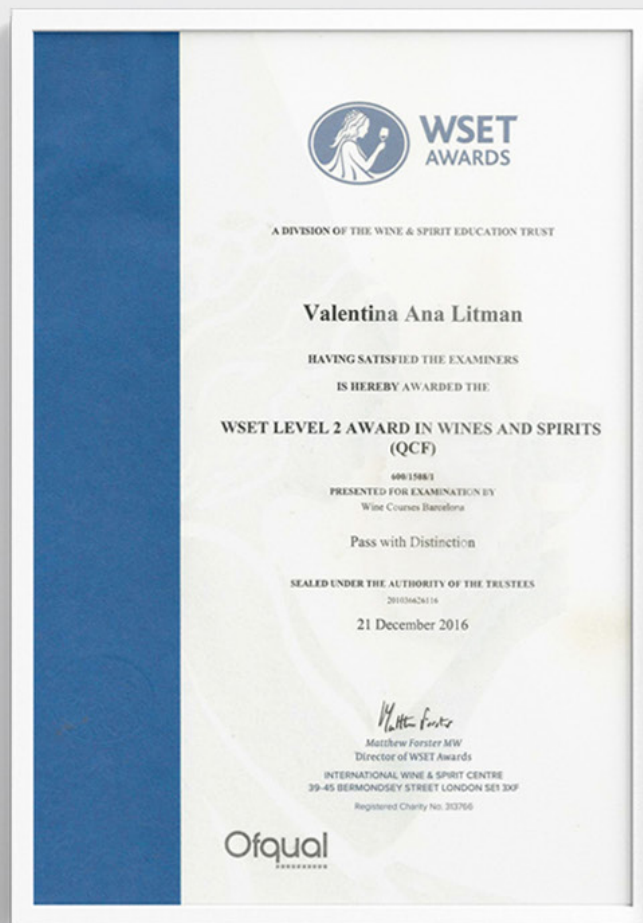
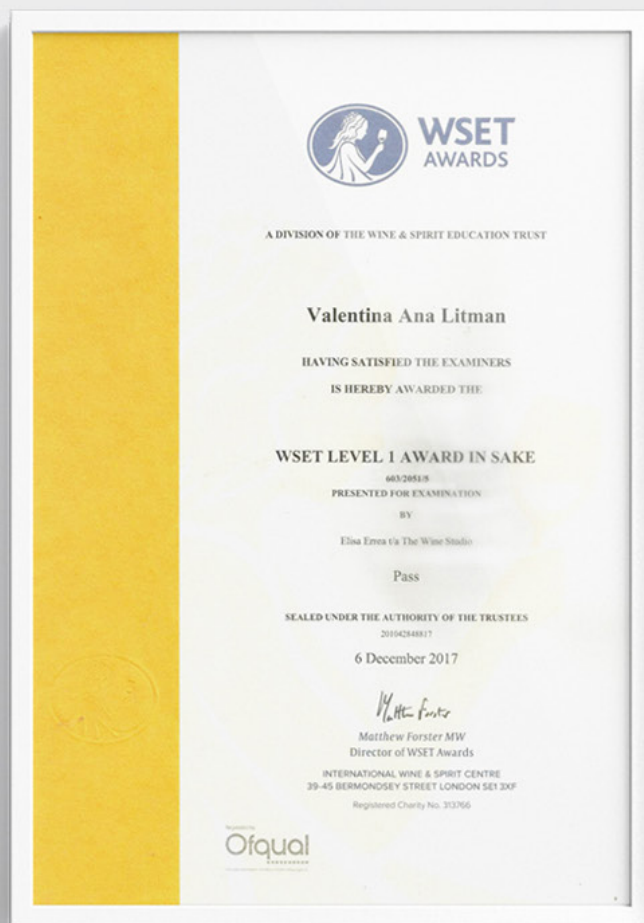
(Password: vl2018)





## PENDING TO RECEIVE MY WSET DIPLOMA

Successfully approved all Diploma Level Exams





COURT OF MASTER SOMMELIERS



INTRODUCTORY SOMMELIER CERTIFICATE

This is to certify that

*Valentina Litman*

has passed the Court of Master Sommelier Introductory  
Certificate Examination

EDUCATION CHAIRMAN  
COURT OF MASTER SOMMELIERS

CHIEF EXECUTIVE OF THE  
COURT OF MASTER SOMMELIERS

Date 8th March 2017

COURT OF MASTER SOMMELIERS



CERTIFIED SOMMELIER

This is to certify that

Valentina Ana Litman

has proved his/her knowledge and proficiency to the  
satisfaction of the Examiners' Panel.

EDUCATION CHAIRMAN  
COURT OF MASTER SOMMELIERS

CHIEF EXECUTIVE  
COURT OF MASTER SOMMELIERS

EXAMINATION PASSED

26th September 2017







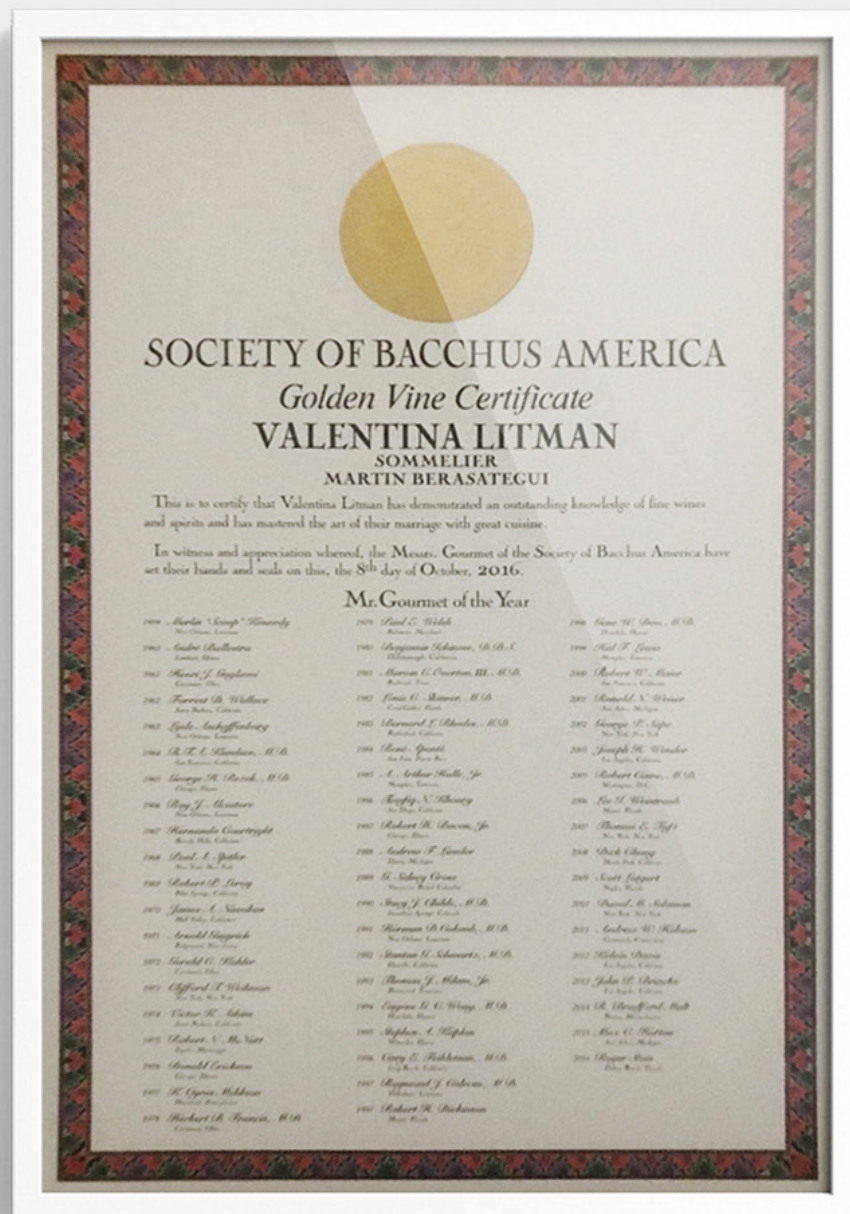














---

Erszébet Pince,  
Tokaj, Hungria



