

Nerea Cuenco Lafuente

«Ser sumiller es un camino, no un destino»

ANE ONTOSO

Socióloga especializada en Sociología del Ocio en Glasgow, Nerea Cuenco Lafuente decidió cambiar la oficina de marketing en la que trabajaba para montar un negocio de hostelería con su pareja, Jon Lodeiro. Así nació hace once años el Sikera de Barakaldo. Él es el jefe de cocina y ella la sumiller que mima cada una de las 140 botellas que tatúan las paredes del local. El equipo del restaurante se vuelca cada día con vocación de servicio hacia sus clientes para que queden satisfechos, para que vivan una experiencia. Es su filosofía inapelable.

Hablamos con Cuenco que, tras formarse en la Escuela de hostelería de Artxanda, un posgrado en la Universidad de La Rioja la convirtió hace tres años en una experta en análisis sensorial del vino. «No de destilados ni licores, es muy específico», aclara. Fue finalista de la Nariz de Oro en 2013.

–**Vistas a bodegas, viajes enológicos, catas, ferias, alguna masterclass... Usted no para.** –Esto es un camino, no un destino. No es que soy sumiller y ya está, nunca lo sabes todo ni lo has probado todo. Es la gracia de esta profesión.

–**¿Cuántas referencias visten sus estanterías?**

–Tenemos una carta de 140 vinos por botellas y 40 de ellas se pueden tomar en barra por copas.

–**¿Cuál es su criterio para elegir las?**

–El principal es la cata. Probamos todos los vinos que tenemos y si están aquí es porque nos gustan. Intentamos hacer una representación de diferentes variedades, climas, formas de elaboración y para todos los gustos. La mayoría son nacionales y las rotamos a menudo.

Cinco Jotas con generoso

–**Un maridaje del Sikera.**

–Tenemos un jamón de bellota Cinco Jotas cortado a cuchillo que lo maridaría con un Fino de Jerez. Al jamón, con tanto envejecimiento graso, un puntito dulce, ese tocino con toques amargos e incluso con recuerdos a frutos secos, le buscamos un vino que limpie y no enmascare los sabores. Los dos ganan.

–**¿Y con un tinto?**

–No lo veo, porque al tener más carga tánica, aporta amargor y se solaparía con el del jamón. A veces nos volvemos locos con las fusiones y los maridajes regionales están bien y equilibrados. Hay un bagaje histórico, la gente lo lleva haciendo tiempo, antes de cualquier estudio. Tiene un valor y funciona.

–**Una bodega pendiente.**

–Próximamente viajaré a Languedoc-Rosellón (sureste de Francia) y a Arzuaga (Ribera del Duero). Por suerte, siempre hay bodegas pendientes que no conocíamos o que han cambiado. Hay escapadas que se pueden hacer de un día, en un radio de dos o tres horas tenemos muchas opciones. Luego el Douro (Portugal) merece la pena, por supuesto Francia,



SUMILLER

PE德罗 URRESTI

que es infinita, e Italia, que tiene una riqueza enológica enorme.

–**Dígame una referencia de un tinto y un blanco asequibles.**

–Pefiero decir accesibles, vinos sencillos y de buen precio. De blancos cualquiera de los txakolis Itsasmendi (vizcaíno) o Eukeni (alavés) Y de tinto Bodegas Tierra (Labastida), que cuidan mucho las parcelas, el terruño... la viticultura.

–**¿Un rosado?**

–Enate, sin ninguna duda, una bodega del Somontano, 100% Cabernet Sauvignon. Le tengo un cariño especial porque ha estado en momentos importantes de mi vida. Es un fijo de la carta y se puede tomar por copas.

–**El mejor vino es aquel que...**

–...está equilibrado.

–**¿Y con quién le gusta disfrutarlo?**

–Con mis amigos y mi pareja. El vino es para divertirse.



Sikera

Dirección Landaburu,
2 (Barakaldo).
☎944062343.

Recomendación

Cuenco destaca el Vardon Kennett –un pirata que se casó con una rica heredera catalana– de 2013, un espumoso de calidad vintage que elabora la familia Torres por el Alto Penedés (Cataluña). «Es la primera añada –expli-ca–. El coupage es Pinot Noir con Chardonnay y Xarello, que le da un punto mineral».