

SOBREMESA

REVISTA ESPAÑOLA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Portada	Gastronomía	Recetas	Vino	Catas	Viajes y enoturismo	Blogs	Informa
Contenidos exclusivos	Destilados fuera de serie	Videocatas de vino	Videocatas de Destilados	AOVES Prem			

Aviso sobre el Uso de cookies: Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del lector y ofrecer contenidos de interés. Al continuar con la navegación entendemos que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies



Enviar por email



411



3



3



SUMILLER RESPONDE

María José Huertas: "Nunca tengo menos de 30 vinos en casa"

Autor: Raquel Pardo. Imagen: Álvaro Fernández Prieto. Viernes, 11 de marzo de 2016

Noticia clasificada en: Cultura del vino, Estrellas Michelin



María José Huertas es sommelier del restaurante La Terraza del Casino y miembro del comité de cata de Sobremesa inaugura una sección donde profesionales como ella comentan su punto de vista del servicio de vino.

Es una de las mujeres más destacadas del panorama vinícola madrileño y un ejemplo de profesionalidad y discreción, que ejerce desde la sala de La Terraza del Casino de Madrid, con dos estrellas Michelin. Una mujer que tiene claro que el servicio al cliente es mucho más que elegirle el vino. Es hacerle feliz.

¿Hay algún pecado imperdonable en el servicio del vino?

No hacer feliz al cliente

Para ti ¿Cómo es un servicio de vino perfecto?

Ese en el que te adaptas a cada mesa como si fueras un guante. Acierto en el vino, armonía, precio, tiempo de charla con el cliente... y por supuesto el que empiezas y terminas con una sonrisa.

Siendo sumiller en activo ¿eres crítica cuando te sientas a cenar en un restaurante? ¿Qué te encanta y qué te molesta de un servicio?

No, no soy crítica. Es cierto que sin darnos cuenta valoramos más aspectos del servicio de los que quisiéramos. Me molesta un poco la lentitud, pero creo que el problema es mío por ser puro nervio o que falten vinos de la carta... pero todo es entendible cuando te dedicas a esto y de hecho somos los hosteleros los que debemos ser más benévolo en este sentido. A todos nos ha pasado...

Cuando te sientas a cenar ¿eliges primero el vino o la comida?

¡El vino! Aunque también me gusta que me recomienden lo que sea que no haya probado.

¿Tienes algún vino favorito que te haya sorprendido últimamente? ¿Por qué?

Últimamente disfruto mucho con las garnachas de Gredos y con los tintos de la Ribera Sacra, ya que cubren el perfil de vino tinto ligero y fresco español...



¿Y un restaurante? Alabaster ¿Por qué? porque lo hacen de cine y además son amigos.

¿Cuántas botellas tienes habitualmente en casa?

Nunca hay menos de 30 botellas, aunque no siempre son muy buenas... ya que cada vez que vienen amigos suena esa frase de vamos a abrir esta que nos la merecemos... y así pasa...

¿Qué te gusta abrir en un día normal?

Un vino normal, del que te tomas una copa y ya te vas bebiendo el resto tranquilamente.

¿Cuál ha sido tu último vino inesperadamente bueno?

Un Valdepusa Chardonnay de 1997 que me encontré en la bodega y estaba realmente vivo y bueno, con ese plus de encanto al ser un vino que ya no existe en el mercado.

Se acerca el día del Padre, ¿Qué te tomarías con el tuyo? ¿Con qué lo maridarías?

Con mi padre me tomaría cualquier vino y lo maridaría con mucho amor y la gran admiración que he tenido por él.