

María José Vázquez, del Restaurante  
Guggenheim de Bilbao, Nariz de Oro

# Tomar una copa rodeado de arte es perfecto



María José Vázquez. 1  
Fotografía: Vino y Gastronomía



## Enateca

La sumiller del Restaurante Guggenheim de Bilbao, María José Vázquez, se ha convertido en la tercera mujer en conseguir el título Nariz de Oro en el concurso que organiza la revista Vino y Gastronomía, que se ha convertido en todo un clásico tras dieciocho ediciones.

María José Vázquez, a sus 31 años, fue la mejor tras las diferentes fases en las que han participado 400 personas de toda España que se han enfrentado al reto de identificar vinos y otras bebidas sólo con el olfato. En la final celebrada en Madrid, la prueba definitiva consistió en descubrir cinco monovarietales servidos en copas negras: un Tempranillo de Ribera del Duero (Ceres), un Zinfandel de California (Red Peak), un Syrah de Sudáfrica (Zevenwacht), un Montepulciano d'Abruzzo de Italia (Podere Castorani) y un Malbec de Argentina (Alfa Crux). En Enateca, hemos hablado con la Nariz de Oro de 2009.

### **Después de su triunfo, metida en la faena habitual en el Guggenheim, ¿quedan vestigios de aquellos oropeles?**

Bueno yo no lo denominaría oropeles, lo que sí te puedo decir es que aparte de mi trabajo sigo haciendo entrevistas y los clientes me siguen felicitando.

### **¿Cuándo y cómo comenzó a interesarse por el mundo del vino?**

Fue hace años, trabajando en la hostelería.

### **Con tres triunfos en lo más alto del Nariz de Oro, ¿definitivamente la mujer se ha incorporado con fuerza y éxito al mundo de las catas?**

Sí, cada vez hay más mujeres en este mundo. Muchos clientes me dicen que tenemos mejor olfato, yo creo que depende de la persona y no del sexo.

### **Como sumiller profesional, ¿se siente absolutamente respetada e incluso admirada?**

Sí, así es.

### **Explíquenos cuándo y por qué decidió lanzarse a la bonita aventura del Concurso Nariz de Oro.**

Todo comenzó el año pasado con las semifinales de Nariz de Oro en las cuales gané por Bizkaia. Y me lancé porque quería ver este concurso por dentro y probarme un poco.

### **¿Cuál fue el momento más difícil dentro de este proceso del concurso?**

Sin duda, la final.

### **¿Cómo se desarrolló precisamente la final?**

Los seis finalistas identificamos diferentes bebidas en copas negras solo con la nariz y tenemos que describir lo máximo que podamos de cada una de ellas.

### **¿Cuál ha sido la clave para su triunfo ante compañeros y compañeras de grandes conocimientos y aptitudes?**

Creo que la clave estuvo en intentar estar lo más tranquila y concentrada posible y realizar mejor la cata.

### **¿Qué condiciones son precisas para convertirse en un buen catador?**

Tener conocimientos de cata y catar mucho.

### **¿Cómo cree que está actualmente el sector del vino?**

Creo que cada vez hay más competitividad.

### **¿España puede estar tranquila por la calidad y competitividad de sus vinos?**

Sí, España es el tercer país productor de vino y, sobre todo, de calidad.

### **¿Es una ventaja encontrarse paulatinamente una mayor cultura de los comensales en torno al vino?**

Me gusta que les apasione también el vino y que compartan sus experiencias, y sobre todo que disfruten con su estancia.

### **Definitivamente, ¿el vino ha dejado de ser un acompañamiento para erigirse en parte fundamental de una buena comida?**

Bueno, depende del cliente, hay clientes a los que lo que más le importa es el vino, otros la comida. Yo creo que para tener una comida excelente tiene que haber un equilibrio entre los dos.

### **Ya que hablamos de cultura, ¿tomar una buena copa de vino en un lugar tan emblemático y artístico como el Guggenheim es un factor subjetivo añadido al placer?**

Tomar una copa rodeado de arte es perfecto.

### **¿Qué valoración le merecen los vinos del Somontano y, concretamente, los de Bodega ENATE?**

Muy buenos, con ENATE llevo varios años trabajando, tengo varias referencias suyas en mi carta.