

Erika Sanz: una nueva etapa en Etéreo by Pedro Nel

El mundo de la **gastronomía** en Tenerife comienza el año con una noticia que refuerza su panorama: la incorporación de **Erika Sanz** como sumiller al equipo del **restaurante Etéreo by Pedro Nel**, un espacio con dos **Soles Repsol** y el reconocimiento de la **Guía Michelin** que se posiciona como uno de los pilares **culinarios** de la capital santacrucera.

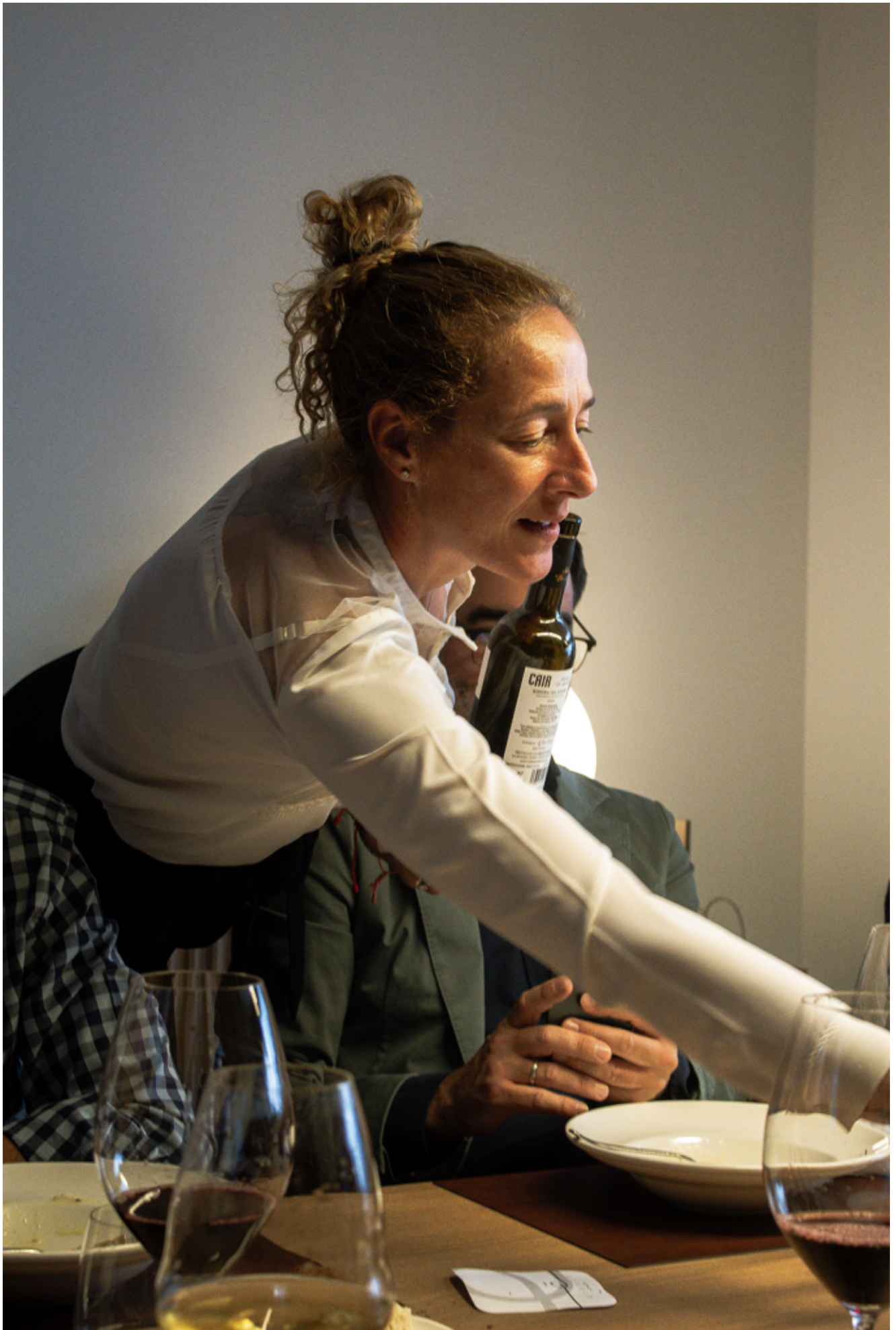


Este anuncio, casi al estilo de un fichaje deportivo, ha sido recibido con entusiasmo por el **chef Pedro Nel Restrepo**, quien confía plenamente en Sanz para liderar la **bodega** del

restaurante, que alberga más de 300 referencias cuidadosamente seleccionadas. La llegada de Sanz no solo promete elevar la **experiencia del comensal**, sino que también resalta el papel esencial que desempeñan los **sumilleres** en la **alta gastronomía**.

Una relación forjada en la confianza

La relación entre **Pedro Nel y Erika Sanz** no es nueva. Amigos y antiguos colegas, su vínculo profesional y personal ha sido clave en esta decisión. “Pedro y yo nos conocemos desde hace más de dos décadas y hemos trabajado juntos en varias ocasiones. Esta nueva etapa es el resultado de un análisis pausado y meditado, un paso que me llena de ilusión”, comenta Sanz.





Tras una temporada de descanso, Sanz decidió regresar a los fogones del **vino** con una propuesta que no solo respeta su trayectoria, sino que también la reta a continuar creciendo. La **sumiller** señala que esta oportunidad llegó en el momento adecuado: “Pasar la Navidad junto a mi madre, algo que no hacía en años, me permitió reflexionar y tomar esta decisión con la tranquilidad que merecía”.

La importancia de la sumillería en la experiencia gastronómica

Para Sanz, la figura del **sumiller** en un restaurante como **Etéreo** es insustituible. “La sumillería no es un lujo, es una necesidad. Elegir el **vino** adecuado puede transformar una comida en una experiencia memorable, mientras que una mala elección puede opacar incluso la **cocina** más brillante. Nuestra labor es ser ese puente perfecto entre la **cocina** y la **mesa**”.



Un aspecto que la entusiasma particularmente es la calidad del

equipamiento en **Etéreo**, como las copas que considera ideales para resaltar las virtudes de cada vino. “Estoy enamorada del cuidado que se pone en cada detalle. Este nivel de exigencia es el tipo de reto que me motiva a dar lo mejor de mí”.

El trabajo en equipo: clave del éxito

Erika Sanz formará un tándem con **Olga Esanu**, directora de sala, en lo que promete ser una de las duplas más sólidas de la **alta gastronomía** tinerfeña. “Olga es una profesional extraordinaria y una persona encantadora. Esa complicidad que ya empezamos a construir será fundamental para garantizar una experiencia impecable a los clientes”.



Sanz también destaca la propuesta **culinaria** liderada por el **chef Pedro Nel** y ejecutada en **cocina** por **Camilo Galindo**: “Las **carnes**, los **pescados**, los **quesos**, y hasta los **destilados** tienen un nivel impresionante. Poder trabajar **maridajes** a este nivel es todo un privilegio”.

Inspiración para las nuevas generaciones

Con una mirada hacia el futuro, **Erika Sanz** invita a los jóvenes interesados en el mundo del **vino** a comprometerse con pasión, pero también con disciplina. “Ser **sumiller** implica un aprendizaje constante. Hay que **catar**, visitar **bodegas**, aprender de los clientes y entender que nuestro papel va más allá del **vino**: abarca **quesos, cervezas, cafés, destilados...** Todo lo que enriquece la experiencia del **comensal**”.

La sumiller concluye con una reflexión que encapsula su filosofía: “Somos responsables de contribuir a la felicidad de quienes confían en nuestra mesa. Ese es un reto hermoso y lleno de posibilidades”.

La incorporación de Erika Sanz marca un punto de inflexión para **Etéreo by Pedro Nel**, consolidando su reputación como un referente no solo en **la gastronomía**, sino también en el cuidado integral de la experiencia del cliente. Con su incorporación, queda claro que 2025 será un año de nuevos logros para este icónico **restaurante**.

Antes de su presentación oficial, hemos tenido la oportunidad de conversar con **Erika Sanz**. A continuación, compartimos una breve entrevista que nos permite conocer más de cerca a la **sumiller** y descubrir detalles sobre su visión y su trayectoria.”

Entrevista Erika Sanz

Canariasgourmet! – Tu trayectoria

profesional es muy amplia y reconocida. ¿Qué te motivó a aceptar este nuevo reto en Etéreo by Pedro Nel?

Erika Sanz: Lo que me motivó a aceptar este reto fue el conjunto de elementos que hacen único a **Etéreo by Pedro Nel**: el equipo humano, la excepcional **bodega**, la **cocina** y las instalaciones. Cada detalle está diseñado para alcanzar la excelencia, y formar parte de este proyecto es una oportunidad que no podía dejar pasar.

Canariasgourmet! – La relación entre el chef Pedro Nel y tú parece muy cercana. ¿Cómo ha influido esa confianza mutua en la decisión de formar parte de su equipo?

Erika Sanz: Pedro y yo nos conocemos desde hace 24 años, y hemos tenido la oportunidad de trabajar juntos en dos ocasiones. La amistad y la confianza que hemos construido a lo largo de este tiempo han sido determinantes para tomar esta decisión. Compartimos una visión común del trabajo basada en la ilusión, la constancia, la búsqueda de la calidad y el respeto por el producto, lo que hace que esta colaboración sea aún más especial.

Canariasgourmet! – Manejar una bodega con más de 300 referencias debe ser un desafío apasionante. ¿Cómo planeas abordar esta responsabilidad y qué filosofía quieres transmitir a través de la selección de vinos?

Erika Sanz: Sin duda, gestionar una **bodega** con más de 300 **referencias** es un desafío apasionante y, al mismo tiempo, muy

divertido. Para mí, contar con una carta de vinos tan amplia es como para un niño estar en una tienda de juguetes.

El **vino** es mi gran pasión, y tengo la fortuna de dedicarme a lo que amo. Además, disfruto enormemente al guiar a nuestra clientela en un viaje sensorial único, donde pueden descubrir nuevos horizontes sin necesidad de levantarse de la silla



Canariasgourmet! – Hoy en día, la figura del sumiller parece vivir un renacimiento en Canarias. ¿Qué crees que ha cambiado en la percepción del cliente sobre vuestra labor y cómo se puede seguir potenciando este rol?

Erika Sanz: Este renacimiento es el resultado de años de trabajo y dedicación. Ha sido un reto lograr que los clientes

se animen a explorar más allá de los vinos de siempre o de las zonas que ya conocen. Sin embargo, cuando se dejan asesorar, les abrimos las puertas a un universo fascinante: variedades, métodos de elaboración, añadas, regiones, temperaturas de servicio... Es un viaje sin retorno, porque una vez que descubren la diversidad y riqueza del mundo del vino, su perspectiva cambia para siempre.

Canariasgourmet! – Has destacado la importancia del trabajo en equipo con Olga Esanu, directora de sala. ¿Qué esperas de esta colaboración y cómo crees que afectará a la experiencia del comensal?

Erika Sanz: El trabajo en equipo es esencial, y Olga es una directora de sala excepcional. Estoy convencida de que juntas formaremos el tándem perfecto. Su profesionalismo y su dedicación han sido factores clave en mi decisión de unirme al equipo, ya que la admiro profundamente. Nuestra prioridad será siempre ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable al cliente, cuidando cada detalle para que se sienta especial en cada visita.



Canariasgourmet! – En tu opinión, ¿cuál es el papel del sumiller en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante del nivel de Etéreo?

Erika Sanz: Para mí, el papel del sumiller es fundamental en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante como Etéreo. Nuestra labor comienza asesorando al cliente para elegir el vino ideal, teniendo en cuenta sus gustos y los platos que va a disfrutar, incluyendo el postre.

Encontrar ese maridaje perfecto es clave para realzar cada detalle de la experiencia. Sin embargo, con una bodega tan amplia, el reto está en guiar al cliente más allá de lo conocido, invitándolo a explorar nuevas referencias que enriquezcan su vivencia gastronómica.

Canariasgourmet! – Para las nuevas generaciones que sueñan con convertirse en sumilleres, ¿qué cualidades crees que son imprescindibles para destacar en esta profesión?

Erika Sanz: Para destacar como sumiller, lo más importante es tener una pasión genuina por el vino y la gastronomía. Es una profesión cada vez más valorada, que ofrece la oportunidad de vivir una labor maravillosa y adentrarse en un mundo donde el aprendizaje nunca termina.

Además, brinda la oportunidad de conocer a personas increíbles, compartir momentos únicos y descubrir historias fascinantes detrás de cada **botella**. Personalmente, disfruto

mucho visitando **bodegas** y, sobre todo, **viñedos**, porque cada visita me enseña algo nuevo sobre el trabajo, la dedicación y el amor que hay detrás de cada etiqueta.

Canariasgourmet! – La propuesta culinaria de Etéreo destaca por su innovación y calidad. ¿Cómo afrontas el reto de crear maridajes que estén a la altura de platos tan excepcionales?

Erika Sanz: ¡Estoy emocionada, como una niña con zapatos nuevos! Contar con una bodega tan increíble y un producto de **máxima calidad**, desde las **carnes** y los **pescados** hasta el **carro de quesos** y cada **plato de la carta**, es todo un privilegio.

El reto de crear **maridajes** que estén a la altura de esta propuesta **culinaria** no solo me motiva, sino que también me llena de ilusión. Estoy segura de que será un proceso apasionante y, sobre todo, muy divertido.