

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.

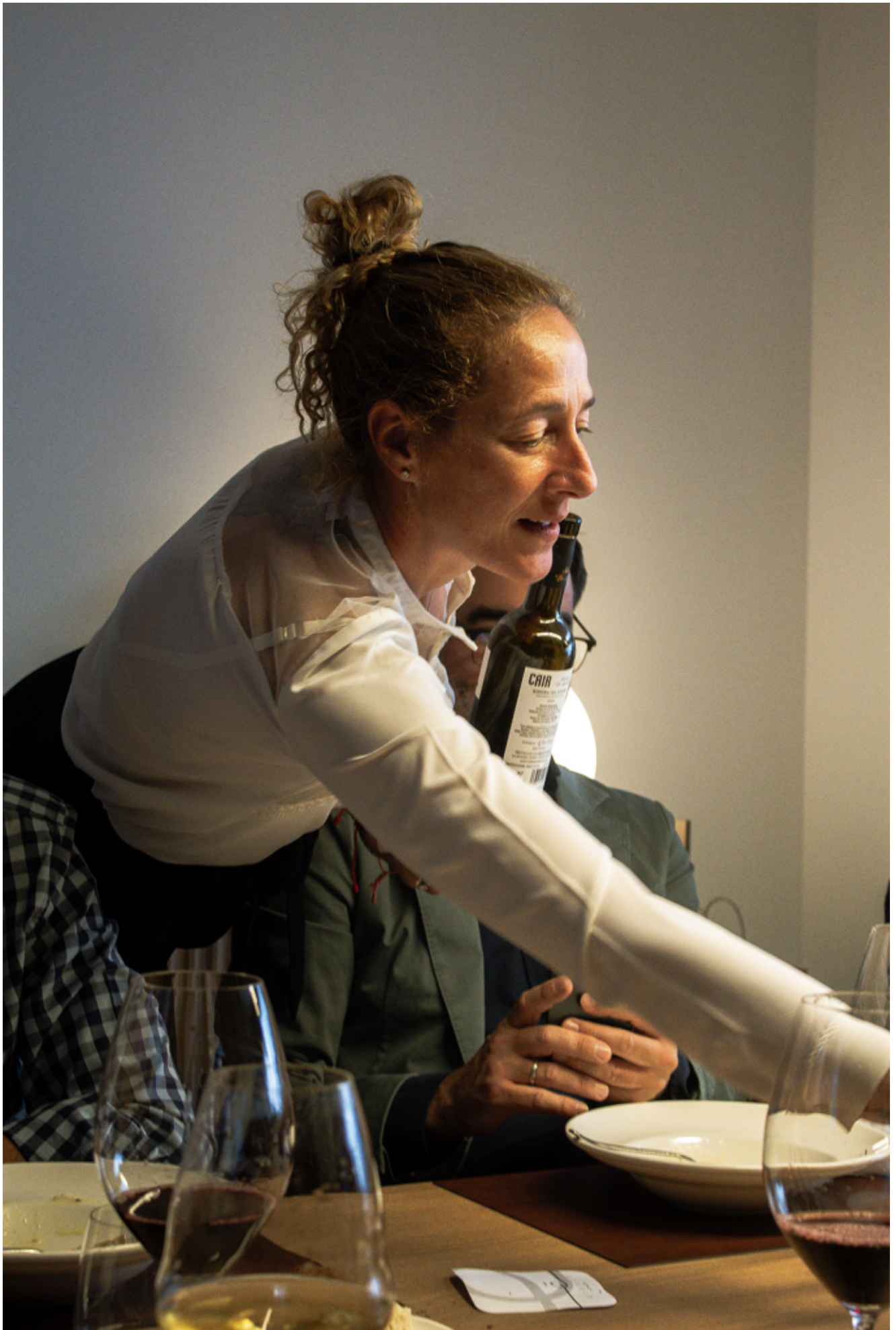


Este anuncio, casi al estilo de un fichaje deportivo, ha sido recibido con entusiasmo por el **chef Pedro Nel Restrepo**, quien confía plenamente en Sanz para liderar la **bodega** del

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.

“Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para muchos, se trata del mejor servicio de sala de Madrid, y es que Óscar Marcos realiza un trabajo impecable en Alabaster, un restaurante con notas atlánticas, perteneciente al grupo Alborada (estrella Michelin en La Coruña). Estamos ante un gran profesional, el que protagoniza cada día [Óscar Marcos](#) en el restaurante Alabaster de Madrid.

Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Cuéntanos, ¿cómo y cuándo comenzaste tu vinculación con la hostelería?.¿Cuánto tiempo llevas en el oficio?

Oscar Marcos.- Muchas gracias por tu presentación y reconocimiento Ángel. Mi vinculación con la hostelería empezó en el I.E.S. Hotel Escuela de Hostelería de Colmenar en el año 2001. Terminé mis estudios de bachillerato y decidí embarcarme en ésta rama de la Formación Profesional. Realicé mis prácticas en Septiembre del 2002 en el Restaurante Zalacaín, donde verdaderamente puede aprender la pasión por éste oficio, de la mano de maestros como Custodio López Zamarra, Benjamín Urdiaín y José Jiménez Blas.

Ángel Marqués.- [Alabaster](#) es, sin duda, una de las más claras reseñas en cuanto al trabajo de sala se refiere en Madrid, ¿cómo diríais que lo has conseguido?

Oscar Marcos.- Para nosotros es un orgullo el poder hacernos un hueco entre los mejores servicios de sala de Madrid. Realmente se consigue gracias al esfuerzo de todo el equipo y sobre todo primando valores como el trabajo en equipo, la disciplina, orden, constancia, sacrificio, honestidad con el cliente. En definitiva, buscamos que todo el personal demuestre la pasión por el oficio de la restauración.

Empezamos hace ya casi 8 años y sin duda seguimos con la misma ilusión del primer día, condición indispensable para la realización de ésta profesión. Para mí es una forma de vida y

una diversión el poder trabajar todos los días con todo el equipo que forma la familia Alabaster.



“Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Desde tu punto de vista, ¿cómo definirías tu estilo en la sala?

Oscar Marcos.- En éstos años donde tanto ha ido cambiando la Restauración y sobre todo el servicio de sala, yo he seguido defendiendo los valores primarios. En mi equipo es fundamental que todo el personal demuestre una actitud positiva, que se entregue al cliente con solidaridad, que seamos capaces de trabajar en equipo y que haya muchas ganas de agradar al cliente. Esto es lo que llamamos el ADN Alabaster.

El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando y que seamos capaces de transmitir a nuestros clientes que realmente disfrutamos con lo que hacemos.

Desde el recibimiento al cliente, la explicación de los platos, el servicio de vinos, hasta la despedida, es fundamental que nuestro público note que todo funciona como las agujas del reloj y no haya lugar a la improvisación.

No creo en una única figura en un restaurante. Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal, haciendo que todos se sientan importantes y seamos capaces de brillar en equipo.



El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando Foto: elespañol.com

Ángel Marqués.- Tras años de experiencia en el sector, ¿cuáles dirías que son, a rasgos generales, las premisas sobre las que se debe asentar un restaurante para tener éxito?

Oscar Marcos.- Hay varios factores que son importantes en las bases de un Restaurante. En mi opinión las principales, son:

- Determinar una filosofía de trabajo donde todo el equipo crea en lo que se hace.
- Ser capaz de adaptar las ideas del negocio a las necesidades que nos marca la clientela.

- Respetar la materia prima y su tratamiento.
- Buscar equilibrios entre personal, gastos fijos, materia prima y ventas.

Ángel Marqués.- Y hablando en concreto de la sala. ¿Cuáles dirías que son los pilares sobre los que se debe estructurar el servicio de sala para que un restaurante llegue a lo más alto?

Oscar Marcos.- Bajo mi punto de vista, hay varios factores, pero quizá los principales pilares son:

- El equipo tiene que creer en la filosofía que marca el Director de sala para poder transmitir esos valores entre todos.
- El personal debe cumplir con unos valores que sean comunes entre todos y no haya diferencias entre ellos.
- Hay que marcar etapas de descanso apropiadas, condiciones laborales acordes a un restaurante de prestigio y valorar el esfuerzo de cada uno de ellos.
- Obtener una alta motivación que sea constante de tal forma que nunca se baje el nivel de servicio.
- Es vital tener una formación constante para que puedan aprender los novatos de los más veteranos.
- Y sobre todo, que el equipo sea feliz con lo que hace, que no sea una monotonía ir a trabajar a un restaurante, sino que sea una experiencia positiva que se pueda compartir con nuestros clientes.

Ángel Marqués.- Desde luego, desde que te conozco te he observado como llevas a cabo tu trabajo y es digno de alabar, ¿me podías contar cómo organizas tu trabajo diario?

Oscar Marcos.- Lo primero agradecerte de nuevo tus palabras. Cuando voy al restaurante lo primero que hago es hablar con el personal, y tantee como se encuentra el estado anímico del equipo. Esto es fundamental para mantener un nivel de positividad alto. Hay que ir apoyando a los miembros del

equipo que estén en un nivel más bajo. Después observo las reservas diarias e intento visualizar que tipo de servicio será el que mejor se adapte a los clientes del día, en función de sus gustos, horas de llegada, volumen de reservas, etc...

Antes del servicio organizo al equipo por rangos, colocando a los camareros en función de los distintos perfiles de clientes que tengamos, para intentar arropar al personal con menos experiencia. A la hora del servicio es muy importante ir tomando las comandas marcando un tempo adecuado para que la cocina pueda ir produciendo sin que haya retrasos en los tiempos. Una vez que todo el servicio empieza a funcionar ya empieza la etapa de relajación donde puedes compartir con los clientes distintas opiniones y veladas que hacen que disfrutes del servicio.



En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país

Foto: clandevinos.com

Ángel Marqués.- En cuanto a la selección de vinos, también muy elogiada por la crítica, ¿qué criterios sigues a la hora de elaborar la carta? ¿Hay también mucho “atlántico”?

Oscar Marcos.- La carta de vinos de Alabaster cuenta actualmente con 850 referencias de vino. Contamos con referencias de todo el panorama internacional, buscando que haya representación de casi todas las zonas vinícolas importantes con sus uvas referentes. Aproximadamente un 30 %

de los vinos son de otros países (Alemania, Francia, Italia, Portugal, Austria, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, Argentina, Chile, EEUU).

En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país, así como a los pequeños productores, buscando la tipicidad de cada zona y las uvas más representativas.

El movimiento de vinos Atlánticos nos apasiona, primero porque acompañan muy bien a nuestro tipo de cocina y segundo porque hay una gran revolución de los blancos y tintos gallegos, donde podemos encontrar variedades de uva que son desconocidas (Loureiro, Espadeiro, Caiño, Ferrón, Bastarda, Merenzao, etc...) y que dan grandes vinos.

Para confeccionar la carta de vino, contamos con una red de 64 distribuidores diferentes, los cuales nos apoyan a incorporar todas las referencias que disponemos.

Ángel Marqués.- ¿Eres de la opinión de comer cada plato con un vino diferente o piensas que es mejor maridar con un solo vino a lo sumo dos?

Oscar Marcos.- Cada vez soy más partidario del sentido común a nivel de vinos. Creo que hay momentos para cada cosa. Hay veces que me divierte probar un vino con cada plato y disfrutar con grandes maridajes. En cambio, hay otras veces donde voy a realizar una comida en la que voy a hablar de otros temas, donde lo que me apetece es elegir un solo vino que acompañe a toda la comida de forma elegante.

Ángel Marqués.- Por último, ¿qué consejos le daríais a un camarero que quiera llegar lejos en la profesión?

Oscar Marcos.- El principal consejo que les daría es que estamos en una profesión donde todo se aprende, por lo que necesita de una formación constante. Eso se consigue con una inquietud y entusiasmo diario por lo que hacemos, lo que le

permitirá cada día aprender algo nuevo y ser mejor camarero cada día.

Hoy en día necesitamos que un camarero esté formado en todos los ámbitos posibles (idiomas, coctelería, quesos, aceites, vinos, destilados, etc....)