vinetur

De la alta gastronomía a un wine bar sin barra: Laura Rodríguez, una de las sommeliers del momento en España

La ganadora de la Copa Jerez España 2023 dirige en Burgos un local con 600 vinos y solo 32 plazas

miércoles 1 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



De la alta gastronomía de Ambivium y Cobo Evolución a un local de 32 personas en Burgos sin mostrador. Laura Rodríguez, ganadora de la Copa Jerez España 2023 y una de las tres mejores sumilleres del país, cuenta cómo Zygmunt Bauman le dio nombre a su proyecto y por qué el Malbec argentino ya es parte fija de su carta.

Cuando Laura Rodríguez decidió abrir junto a Diego González Tiempos Líquidos en Burgos, hizo algo que en España no existía: un wine bar sin barra. Tiempo después esa apuesta la llevó del puesto 44 al 29 del Top 100 Sommeliers España, con una carta de 600 referencias que rota casi a diario y un nombre que le debe su identidad al sociólogo Zygmunt Bauman. En esta charla, la sommelier que representó a España en la Copa Jerez internacional habla de la crisis del consumo de vino, del avance del Malbec argentino en su carta y de por qué, si tuviera que elegir una sola copa para explicar quién es, elegiría un Champagne.

Tiempos Líquidos abrió el 6 de diciembre de 2023. ¿Cómo fue ese primer año? ¿Qué les sorprendió más de la respuesta del público burgalés?

El primer año lo describiría como una montaña rusa, vivir entre cumplir un sueño y la incertidumbre de emprender. Abrir un local especializado tiene su riesgo, pero a eso le teníamos que añadir un concepto de "bar sin barra" que en España no existía. Pero nos hemos encontrado una ciudad con muchas ganas de descubrir y probar vinos del mundo, de dejarse guiar. Desde el principio hemos sentido muy acogida la propuesta.

El nombre viene de Zygmunt Bauman. ¿Cuándo apareció esa referencia filosófica y cómo pasó de ser una idea a convertirse en el ADN del local?

Cuando pensamos en el nombre queríamos que nos identificara a nosotros y el cómo entendemos el mundo del vino. Pensamos que es un mundo cambiante y que el tiempo es fundamental. Desde hace años mi perfil personal de instagram es tempuswine_laura y empezamos a jugar con las palabras... buscamos y salió Bauman que realmente terminó de darle forma con su visión de sociedad cambiante, dinámica y en constante

transformación.

Nosotros hoy no somos los mismos que ayer ni los que seremos mañana... y a un vino le pasa igual.



Volver a Burgos después de años en la alta gastronomía (Ambivium, Cobo Evolución) fue una decisión personal y profesional a la vez. ¿Qué implicó ese cambio de mundo?

La alta gastronomía me apasiona, la siento y disfruto la cultura del detalle y la hospitalidad. Y en parte la exigencia y la disciplina que te enseña la alta gastronomía te ayuda en el día a día como emprendedor y siempre puedes adaptar algunos detalles a tu local.

Por ejemplo nosotros siempre damos la bienvenida al cliente justo al cruzar la puerta, salimos a despedirle, el aroma del jabón del baño es de albahaca y el, agua de cortesía a todo el mundo.

Ganaste la Copa Jerez España 2023 y representaste al país en la competencia internacional. ¿Qué te dejó esa experiencia y cómo convive ese nivel de competencia con la cotidianidad de un wine bar?

Llegué a la competición porque Jerez es una de mis zonas favoritas del mundo junto con Champagne, y me hacía ilusión competir en la Copa Jerez que es tan específica. La experiencia me enseñó que lo mejor es transmitir lo que uno siente y lleva dentro, eso les llega al jurado y es lo que marca la diferencia, porque el nivel de los finalistas es muy alto en todos los casos.

Y en la versión internacional, fue mágico ver como el resto de países ven el potencial y la versatilidad de Jerez para su gastronomía.

La competición es una pata más de esta carrera en la que estamos y al final te hace no bajar la guardia en el día a día, no conformarte, seguir creciendo y aprendiendo cada día porque el mundo del vino es infinito.

En Tiempos Líquidos atienden ustedes directamente, sin intermediarios. ¿Cómo es eso en la práctica? ¿Hay algo que una conversación en la barra te enseña que ningún concurso puede enseñarte?

Tiempos líquidos es un proyecto muy personal, con una visión 360º. La mayor riqueza es estar en contacto constantemente con el cliente en sus diferentes versiones. Tanto en el wine room como en el nuevo wine shop que hemos abierto hace 2 meses. Te aporta una experiencia que sólo puedes adquirir estando en el día a día o en la sala.



La carta rota prácticamente a diario, con hasta 600 referencias. ¿Cómo se toman esas decisiones? ¿Hay un criterio rector o es más intuitivo?

Buscamos diversidad de estilos, regiones, productores, filosofías de elaboración, pero siempre con la premisa de que sean representativos de la zona, que tengan tipicidad.

Dijiste que lo que más te divierte es "la sorpresa de los clientes". ¿Podés contarnos algún momento concreto que te haya marcado?

Uff... tengo muchos, pero siempre sacar al cliente un vino de su añada cuando viene a celebrar su cumpleaños o cuando alguien acaba de sentarse y lo primero que dice es que no le gusta mucho el vino pero que se va a dejar llevar y cuando sale por la puerta sale emocionado de descubrir que hay un mundo del vino que si que le gusta.

Jerez y Champagne son tus denominaciones favoritas, ¿qué es lo que más te seduce de estos vinos?

Son vinos con magia, donde el tiempo, la paciencia y la escucha marcan. La sensación sápida, salina, sabrosa. Su versatilidad. Son vinos de talla mundial, que están en todas las cartas del mundo y, sobre todo, son zonas espejo a las que el resto del mundo mira.

El vino en Argentina —especialmente el Malbec— tiene una presencia enorme en el mundo. ¿Llegan vinos argentinos a la carta de Tiempos Líquidos? ¿Cómo ves esa escena desde España?

Sí, ¡¡muchísimos!! Diego viajó el año pasado a Mendoza y antes ya trabajábamos algunas referencias, pero ahora muchas más, Riccitelli con su Semillón, sus Malbecs, el proyecto de Las Compuertas de Durigutti con Charbono, Cordisco, Malbec en 5 suelos. También trabajamos Persé, Catena, Zuccardi...

Figurás en el puesto 44 del Top 100 Sommeliers España y en la categoría "Ones to Watch". ¿Qué significa ese reconocimiento en

un sector que históricamente fue muy masculino?

El 44 y el One to watch fue la lista de 2025, este 2026 he subido al puesto 29 de la general y estoy en el top five female en el número 3 de mujeres de España. Los reconocimientos siempre te dan un chute de energía para continuar, para saber que estás en el camino y que el esfuerzo merece la pena. Pero en tu día a día no cambia nada y eso es lo que más me gusta, siempre con los pies en la tierra.

Por eso confío en que llegará el día en el que no se tenga que hablar de hombres o mujeres dentro de la sumillería y que se nos vea por igual. El número de mujeres cada día es mayor, aunque sigue siendo más masculino.

El consumo de vino en España cayó un 5,2% en 2025 y en España se bebe la mitad de vino por persona que hace 30 años. ¿Cómo se vive esa realidad desde adentro de un wine bar? ¿Lo sienten en el día a día de Tiempos Líquidos?

Es cierto que la bajada del consumo de alcohol existe, en España y a nivel mundial. La tendencia cada vez es cuidarnos más y a las nuevas generaciones les cuesta entrar en el mundo del vino también por la parte económica.

Nosotros no lo notamos, pero bien es cierto que Tiempos Líquidos es un local con un aforo de 32 personas, si fuera un local más grande quizás lo notaríamos más.

Se habla de "la crisis de los tintos" y de que los vinos blancos de bajo grado serán la salida comercial más sensata para los próximos años. ¿Coincidís con ese diagnóstico? ¿Lo ves reflejado en lo que piden en la carta?

Vemos que el cliente demanda cada vez más vinos de consumo inmediato, con cierta frescura y sin mucha astringencia. El grado bajo es un punto que suma a la hora de elegir, una de las zonas que vemos que se está potenciando es Savoie que tiene vinos de 11º y 12 º maravillosos.

Las generaciones más jóvenes abordan el vino como una experiencia lúdica y social, prefieren vinos más frescos, con menos carga alcohólica y más fáciles de beber. ¿Eso es una amenaza para el sector o una oportunidad para resignificar el producto?

Creo que en el mundo de inmediatez y de consumo que vivimos, cada vez más buscamos la parte experiencial, el descubrir, el probar. Antes era más habitual beber los vinos de tu zona cercana.

Creo que las bodegas en muchas están escuchando el mercado y hay un cierto cambio de tendencia en los vinos.

Los vinos naturales, de baja intervención y de viñas viejas aparecen como tendencias fuertes. ¿Tienen lugar en la carta de Tiempos Líquidos? ¿Cómo los recibe el público de Burgos?

En España las ciudades con mayor demanda de vinos naturales son Madrid y Barcelona, aquí en Burgos es muy poca la demanda, alguna referencia traemos pero sin perder la tipicidad de la variedad o de la zona.

Las viñas viejas aparecen en muchas elaboraciones aquí, pero personalmente creo que la viña vieja es una maravilla dependiendo del vino que queramos elaborar al igual que la viña joven, es maravillosa para algunos vinos.

Pero creo que el hecho de mantener el viñedo generación tras generación es algo que me emociona, forma parte de nuestro patrimonio cultural y que debemos cuidar para dejar el legado a los que vengan después de nosotros

España tiene un patrimonio vitícola extraordinario — variedades autóctonas, zonas emergentes, bodegas pequeñas que trabajan con criterio. Sin embargo, cuesta posicionarse en valor frente a Francia o Italia. ¿Por qué creés que pasa eso y qué falta?

España tiene viñedos, diversidad y talento para competir con cualquier país del mundo. Lo que históricamente nos ha faltado es creer más en nuestro propio valor y comunicarlo mejor. Pero creo que el altavoz de los vinos de España cada vez es más alto en el resto del mundo, ya que las nuevas generaciones de las bodegas salen al mercado internacional y todo es más accesible.

Si tuvieras que elegir un solo vino para explicarle a alguien qué es Tiempos Líquidos, ¿cuál sería y por qué?

Probablemente elegiría un Champagne, es un vino que invita a compartir, a celebrar, pero también a detenerse, observar y reflexionar. Además detrás de una copa de Champagne hay territorio, historia, personas y tiempo, que son pilares fundamentales en la identidad de Tiempos Líquidos. Y si me preguntas una marca concreta me mojo (risas) con el corregidor de Luis Pérez, su espumoso elaborado por método tradicional, uva Palomino en el Marco de Jerez. Es la unión de mis dos mundos.