vinetur

# “Un vino para ser un gran vino necesita buena compañía”

## Alberto Segade Menéndez, sommelier gallego elegido mejor sommelier de Dinamarca

viernes 7 de marzo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Alberto Segade, un referente en el mundo del vino en Copenhague

Alberto Segade Menéndez nació en Galicia (España) y podríamos decir que su pasión por la hostelería se inició un verano en Cádiz cuando tenía 18 años. Ya en 2013 decidió especializarse como sommelier en Londres y desde ese momento viaja por el mundo para ser parte de lugares de alta cocina como Scott's y Fera* en el Claridge's Hotel de Londres, Racine** en Reims, Champagne y, desde hace cuatro años se encuentra en Copenhague, donde primero formó parte del equipo de Jordnær*** y, desde hace hace

cuatro años, forma dupla en Kadeau** junto al chef Nicolai Nørregaard. Como frutilla del postre, hace seis meses fue elegido como Sommelier del Año en Dinamarca, un gran reconocimiento de la crítica a su trabajo durante todos estos años.

## ¿Cómo llegó el vino a su vida?

Mi introducción al mundo del vino llegó de forma un tanto inesperada a los 24 años, cuando vivía en Londres. Trabajaba en Scott's, un restaurante destacado de Mayfair con un equipo numeroso. Al principio, mi interés por el vino surgió del deseo de distinguirme; sin embargo, después de realizar varios cursos de vino, me di cuenta de que esa era mi verdadera vocación.

## ¿Qué es lo que más disfruta de su trabajo como sommelier?

Me apasiona el sentido de comunidad que rodea al mundo del vino. El poder relacionarme con personas, desde los clientes hasta proveedores y bodegueros, ha sido una experiencia increíblemente gratificante.

## ¿Cómo se adapta un gallego al ritmo de vida danés?

Aquí se respira mucha paz. Además, viniendo de La Coruña, un lugar donde llueve constantemente, y después de casi nueve años en Londres y dos en Champaña, parece que me he estado preparando para esto toda mi vida (risas). Lo que a nada puede prepararte es para los días oscuros del invierno, pero los días largos y soleados del verano definitivamente lo compensan.

## ¿Qué echa de menos de España?

Por supuesto, lo que más echo de menos es a mi familia. Afortunadamente, últimamente he podido visitarla más a menudo debido a algunos eventos y foros gastronómicos en los que he participado en España en los últimos años, como Madrid Fusión.

## ¿Qué costumbre danesa adoptó en el último tiempo?

No cruzar la calle cuando está el semáforo en rojo.

## ¿Qué se siente ser el mejor sommelier de Dinamarca?

Debo admitir que fue una experiencia verdaderamente extraordinaria. Recibir un reconocimiento de este tipo después de muchos años de dedicación es profundamente gratificante, especialmente en un país conocido por sus restaurantes excepcionales y sus talentosos sommeliers. Este reconocimiento no es algo que tome a la ligera; me inspira a seguir luchando por la excelencia en este panorama competitivo.



La pasión por el vino como motor de una carrera internacional en la alta gastronomía

## ¿Qué tiene que tener un vino para ser un gran vino?

Beberlo en buena compañía.

## ¿Qué tendencias valora en este momento en el mundo del vino?

Espero que los vinos oxidativos vuelvan a estar de moda. Los vinos de Jerez y Jura que han pasado por una crianza biológica son excelentes vinos que resultan muy versátiles a la hora de maridarlos con la comida.

## ¿Un maridaje infalible?

Marisco gallego con un buen Albariño, un Coccinella de Alberto Nanclares y Silvia Prieto.

## ¿Un aroma que lo traslade en tiempo y espacio?

La efervescencia y la salinidad del champagne evocan recuerdos de noches pasadas en Reims, envueltos en la calidez de The Glue Pot o en el acogedor encanto de Au Bon Manger.

## ¿Un viñedo en el mundo?

Sin duda, los antiguos viñedos en terrazas de Ribeira Sacra son sencillamente impresionantes.

## ¿Qué desafíos se vienen este año?

Seguir disfrutando y también espero poder seguir haciendo felices a muchos comensales.