vinetur

Decanter entrevista al sumiller gallego Miguel Crunia

La prestigiosa revista británica entrevista al sumiller gallego Miguel Crunia en su publicación del mes de Marzo. Aquí podéis encontrar una traducción al castellano de la entrevista

lunes 10 de marzo de 2025

ESCRITO POR MIGUEL CRUNIA



Crunia es un gallego con una gran herencia dentro del mundo del vino. Tras trabajar durante 11 años como sumiller y director de sala en restaurantes gastronómicos de Edimburgo, ahora co-dirige **Fìon**, una distribuidora de vinos especializada en vinos

artesanos de España y Portugal.

Además, desde Fìon organiza catas de vino privadas y corporativas, pop-ups colaborando con restaurantes locales y también dan servicio de consultoría a bodegas que quieran poner pié en Reino Unido. Miguel también escribe sobre vinos en su blog de Substack **Atlantic Sommelier**, a la par que trabaja como panelista en catas de vinos, educador y ponente.

Tu primera experiencia memorable con el mundo del vino

El vino siempre ha formado parte en la vida de mi familia; mi abuelo era comerciante de vinos. Siempre recuerdo su consejo: "Cuando bebas vino, asegúrate de gastar un poco más y de beber bien en lugar de beber cualquier cosa". No entendía lo que quería decir con eso cuando era pequeño, pero ahora sí.

Tus vinos de diario

Me gusta siempre tener en la nevera vinos blancos Atlánticos, sobre todo elaborados con uvas como la Albariño o la Palomino. Son mi pasión.

Tus vinos favoritos cuando compras en el supermercado

Vinos de Jerez o de Oporto con crianza oxidativa.

Un momento vergonzoso en el trabajo

Serví un vino de Tenerife a dos clientes, dando por hecho que nunca habían probado nada parecido. Mientras les hablaba de la isla, les conté un pequeño dato que no era correcto. Entonces descubrí que llevaban años viviendo en Tenerife. Al darse cuenta de mi error, perdieron la confianza en mí. En ese momento comprendí que la información es la herramienta más poderosa con la que trabajamos los sumilleres, no sólo porque de ella depende nuestra credibilidad, sino porque sobre nuestros hombros recae el trabajo y los valores de quienes han elaborado esa botella.

Algo que odies de tu trabajo

Me frustra que la gente vea al sumiller como el enemigo número uno. Sí, hemos creado un lenguaje demasiado técnico que nos desconecta con los clientes, pero hoy en día ha surgido una nueva generación de sumilleres que se centran en contar historias y lo único que queremos es ayudar a que te enamores del vino, de los paisajes embotellados.

El maridaje que tomarías para siempre en una isla desierta

Una tortilla española al estilo de Betanzos (bien babosita), con una copa de mi Albariño fetiche, El Palomar de Zárate.

Tu mejor maridaje

En Fìon, organizamos muchos pop-ups colaborando con chefs para maridar los vinos que tenemos en nuestra tienda online con sus menús. Uno de los maridajes más memorables fue el de un espumoso inglés hecho con la Seyval Blanc, elaborado por Sergio Verrillo de la bodega urbana londinense **Blackbook**, llamado GMF. Lo pusimos con un ceviche de vieiras servido con apio nabo y salsa de anguila ahumada, receta del chef Scott Smith del restaurante Fhior.

Tu maridaje recurrente después del trabajo

Un sándwich es imbatible en ese momento. Lo más rápido es hacerse uno con jamón cocido, queso cheddar, mostaza y un poco de mayonesa. Una Palomino sin fortificar pero con crianza bajo flor le hace justicia.

El vino que supone la mejor relación calidad/precio de tu lista

El 130 Brut Nature de Xavi Bernet, quien está detrás de Júlia Bernet, bodega artesana del Penedès que forma parte del movimiento Corpinnat. Elaborado íntegramente con la Xarel.lo procedente de las viñas más antiguas de la bodega (130 viñas dan vida a esta cuvée). Tenemos la añada 2018, degollada en febrero de 2024 tras 72 meses de crianza sobre sus lías. Increíble elegancia y fantástica relación calidad-precio.

Un vino que no deja de sorprender

Sin duda, el Caminos de los Arrieros de Alvar de Dios en Arribes del Duero, justo en ese confín donde el río Duero se convertirá en el Douro. Se trata de un vino tinto que combina variedades autóctonas como la Juan García o la Rufete, entre otras. Al oír la palabra «Duero» asociada a él, la mayoría de los clientes esperan potencia. Sin embargo, este vino no podría ser más diferente: mineral, etéreo (tanto en color como en cuerpo), herbáceo y sorprendentemente fresco.

Los vinos que evitas pedir en un restaurante

Esos rosados no gastronómicos que son todo frutita. No hay nada de malo con estos vinos en un entorno social, pero realmente no son lo mío cuando vivo una experiencia gastronómica en un restaurante fine dining.

Una región que te obsesione en este momento

La región gallega del **Ribeiro** tiene una historia muy poderosa. Muchos probablemente no lo sepan, pero es una de las regiones con más historia de España. Incluso hubo un floreciente comercio entre Inglaterra y el Ribeiro durante la época medieval: hay registros de barriles que se vendían al doble del precio de un barril de Burdeos. Hoy en día es emocionante porque el minifundio tradicional lleva a los productores a crear vinos increíbles a partir de la co-plantación de muchas variedades autóctonas, tanto tintos como blancos. Algunos productores incluso están recuperando el Tostado del Ribeiro, caído casi en el olvido (vino dulce natural, como un passito).

Un estilo de vino que no te guste

Picpoul de Pinet.

La región con mejor calidad/precio

Ribeira Sacra, sobre todo aquellas cuvées que proceden de las laderas más vertiginosas donde la viticultura es literalmente un acto heroico. Cuando uno la visita, se da cuenta de que los vinos son demasiado baratos si se tiene en cuenta todo el

riesgo y esfuerzo que implica cultivar viñas allí.

Tu región favorita para visitar

Me quedo de nuevo con la Ribeira Sacra. Recorrer esas sinuosas carreteras junto al río Sil hace que el viaje merezca la pena. Si podéis, visitad nombres como **Adega Entre Cantos**, **Adega Sernande**, Algueira o Guímaro.

Podéis leer la entrevista original pinchando en este enlace: https://www.decanter.com/wine-news/meet-the-sommelier-miguel-crunia-551284/