vinetur

“El desafío más grande como sommelier es saber, leer e interpretar a cada comensal”

Entrevista con Elena Fernanda Carrera y Leonel Ismael Castro Ortíz, de Trescha estrella Michelin

viernes 27 de junio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Es cierto que cuando cuando hablamos de sommeliers en la Argentina la mayoría de las veces nos centramos en la labor exclusiva relacionada al mundo del vino, pero los sommeliers como comunicadores no solo del vino sino de otros productos (sean bebidas o no) son un eslabón fundamental para que el servicio de un restaurante pueda ser algo único.

Y a veces lo único, no es algo singular, sino que también puede venir en dupla, como Elena Fernanda Carrera y Leonel Ismael Castro Ortíz, sommeliers de Trescha, recientemente destacados por su labor conjunta en la Guía Michelin 2025.

Ellos en Trescha, restaurante liderado por Tomás Treschanskique cuenta desde 2024 con una estrella Michelin, desarrollaron una experiencia de bebidas para cada momento del menú. Así, los que quieran un maridaje sin alcohol podrán disfrutar una selección de fermentos e infusiones. Y para los que elijan un maridaje alcohólico tendrán la posibilidad de probar vinos argentinos, vinos del mundo, Champagnes, cervezas, digestivos o cócteles.

Para conocer la historia y los detalles de la propuesta de bebidas más aplaudida del país, conversamos con esta dupla que diseña qué se bebe en el salón comedor de una de las cocinas más codiciadas de la Argentina.

¿Qué significa el vino para cada uno de ustedes?

Elena Fernanda Carrera: El vino hoy en día nos permite a ambos mostrarnos tal cual somos frente a cualquier comensal y disfrutar lo que hacemos con pasión. El poder comunicar la historia y el arduo trabajo detrás de cada botella es lo más gratificante como profesionales para ambos.

¿Y la comida?

Leonel Ismael Castro Ortíz: La comida es un hábito a recuperar, el tomarse el tiempo de cocinar para uno mismo o para alguien más es el acto más desinteresado que podemos tener para disfrutar, compartir y crear recuerdos.

Hablando de disfrutar, compartir y crear recuerdos, ¿qué platos marcaron su infancia?

L.I.C.O: El plato preferido de mi infancia fue todo aquel hecho y compartido por mi abuela en las tardes de frío desde bizcochuelos o ñoquis del 29 a los panqueques que siempre veía volando por el aire para los domingos disfrutarlos en forma de canelones.

E.F.C.: El momento más lindo de la semana era ese tan ansiado domingo cuando papá iniciaba ese hermoso ritual de prender el fuego para el asado mientras de a poco llega toda la familia a casa para compartir, travesuras, risas, peleas y anécdotas que hoy uno mismo recuerda con una sonrisa en la cara.

¿Cómo llegó la sommellerie a sus vidas?

L.I.C.O: La sommellerie llego gracias a mi pasión por la cocina, la cual me permitió llegar a conocer y pasar por diferentes lugares como Almacén 1249 que fue mi casa por 7 años como cocinero de la cual me lleve dos grandes amistades: Martín Salazar y Andrés Bernatene. Después de 7 años en cocina, Andrés fue mi primer mentor y el responsable de presentarme este hermoso mundo del vino en su propia vinoteca Sommelier en bicicleta.

E.F.C.: La sommellerie llegó después de varios años en gastronomía, donde trabajé como bartender y camarera. Esos espacios me permitieron tener cercanía y curiosidad por el vino. Y hoy es el mundo que amo, vivo y respiro.

Y ¿cómo llegaron a Trescha?

L.I.C.O: Luego de mi primer experiencia en Sommelier en bicicleta tuve la oportunidad de trabajar en El Preferido de Palermo como sommelier hasta que se abrió la oportunidad de ir trabajar durante la copa del mundo de ir a trabajar a Qatar. Finalizado el mundial volví a la Argentina donde tuve el placer de pertenecer a La Malbequeria donde hice mis primeras catas y servicios donde conocí al mejor equipo de somms y que hoy en día son amigos. De ahí fui a Uni Omakase ya como head sommelier, restaurante con mención en la Guía Michelin, donde a lo largo de un año armé la carta y creé mi primera experiencia con maridajes. Uni omakase me dio la

oportunidad de conocer y de hacerle servicio a Fernando, gerente de Trescha y a Elena, la sommelier de Trescha en su momento. Tras un año de crecimiento en Uni omakase, en Trescha se abría una puerta y había una vacante de sommelier que no dejé pasar y hoy pertenezco al mejor restaurante de toda Argentina.

E.F.C.: El llegar a Trescha fue un camino arduo 2 años en Don Julio que me formaron como la profesional que hoy en día soy ya que tuve grandes mentores como Martín Bruno quien con humildad y paciencia me enseñó a catar a ciegas. Y haber tenido a Nico Fittipaldi detrás mío como mentor y amigo hicieron de Don Julio la mejor escuela para mi a nivel profesional y personal. Cuando se abrieron las puertas en Trescha, tras dos años en Don Julio, fue un verdadero salto a lo desconocido que me llevaron a buscar nuevas facetas como sommelier y diferentes protocolos de servicio.

¿Cómo definirían la carta de bebidas de Trescha?

E.F.C.: Nuestra carta hoy en día tiene productores y vinos icónicos de diferentes regiones y también hay etiquetas que fueron discontinuadas las cuales hoy son piezas únicas para aquellos amantes del vino como última hoja Cabernet Franc de Walter Bressia o Mainque Merlot de Bodega Chacra. Además se pueden encontrar etiquetas del viejo mundo para quienes gustan de vinos reconocidos mundialmente como Opus One de Napa Valley, Vega Sicilia Único de España o Louis Jadot Pouilly Fuisse de Francia.

¿Cuál es el desafío más grande de estar al mando de las bebidas de Trescha?

L.I.C.O: El desafío más grande es saber, leer e interpretar a cada comensal y brindarle a cada uno de ellos lo que desean beber para potenciar y elevar la máxima expresión de cada plato en nuestro menú.

¿Cómo trabajan en conjunto con el equipo de cocina para que las bebidas siempre vayan acompañando al menú del lugar que está en constante movimiento?

E.F.C.: Constantemente se trabaja en conjunto con Tomás y el equipo de la test kitchen siguiendo el proceso de los nuevos sabores hasta el plato terminado para lograr fusionar en conjunto con la copa de vino correcta.

¿Cuáles son los maridajes estrella de la carta de Trescha?

L.I.C.O: Para los que quieran unmaridaje sin alcohol vamos a destacar nuestro mocktail Reliquia elaborado a base de jugo de tomate reliquia con pimienta de jamaica y albahaca, tomates cherrys lactofermentados, óleo de sandía y vinagre de kombucha de hibiscus. Tiene un perfil fresco y frutado, más toda la complejidad en boca que logra acompañar nuestro plato realeza de mar destacando tanto al niguiri de langostino como el Chawanmushi de algas y al caviar de esturión.

E.F.C.: Los que quieran un maridaje bien argentino pueden elegir Los dragones Torrontés Blanco, un vino con crianza biológica proveniente de la provincia de San Juan con un perfil de frutos secos y una nota salina en boca que hace el perfecto maridaje con nuestro plato realeza de mar el cual está compuesto por un niguiri de langostino glaseado en salsa cantonesa y arroz suflado acompañado por un Chawanmushi, un flan de algas, con calamar cocido en manteca fermentada XO y caviar de esturión. Esta copa logra realzar el sabor umami del langostino y el caviar.

L.I.C.O: Los que quieran un maridaje extranjero pueden optar por el Louis Jadot Pouilly Fiusse con nuestra molleja al limón que salen pocheadas en una gastrique de limón negro, acomoañadas de un milojas de repollo, gel de limón y chimichurri estacionado por 400 días acompañado de una ensalada de la huerta y veloute de kefir de limones. La frescura de la fruta y acidez presente en este Chardonnay pondrá en primer plano el sabor umami de la molleja, dejando el paladar limpio para nuestro primer postre.

¿Qué significa para ustedes ser la dupla de sommeliers destacada de la guía estrella Michelin?

E.F.C.: Obtener el premio a los mejores sommeliers para nosotros representa seguir conociéndonos como personas y aprender tanto uno como del otro a confiar y a seguir en la búsqueda de la excelencia. Como el equipo en construcción que somos día a día, es un orgullo enorme como profesionales para ambos tener este premio el cual nos obliga a brindar el 110% en cada servicio.

Por último, ¿qué significa ser parte Trescha, uno de los pocos lugares del país con una estrella Michelin?

L.I.C.O: Trescha hoy en día es el lugar que nos permite no solo entender nuevas formas de trabajo, sino estar en plena comunicación con todo el equipo de cocina, conocer nuevos sabores y tener acceso a vinos íconos e históricos a lo largo de toda la Argentina y del viejo mundo. Todo eso hace que ser parte del equipo de Trescha sea uno de los más grandes logros que tenemos como sommeliers.