vinetur

“Un buen sommelier necesita curiosidad, disciplina, humildad y generosidad. Resumiéndolo todo: actitud” Mario Ayllón, Wine Director de Berria

Dirige una bodega con más de 3.100 referencias por botella y 120 por copa en pleno corazón de Madrid

viernes 10 de octubre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Mario Ayllón, director de una de las cavas más importantes de Madrid, apuesta por vinos singulares de pequeños productores y actualmente en Berria, el templo del vino de la Puerta de Alcalá ofrece una selección de más de 3.100 referencias por botella y 120 por copas.

Formado en la Escuela de Hostelería CIFP Carlos Oroza, con un máster en sumillería por el Instituto Galego do Viño (INGAVI), nivel 3 del WSET, doble certificación por la Court of Master Sommeliers (Introductory y Certified), mejor sumiller de Galicia 2023 y clasificado en el puesto 40 de la lista de los 'Top 100 Sommeliers de España' de la revista Sommelier Edit, Ayllón representa una nueva generación de sommeliers: rigurosos en lo técnico, pero ajenos a cualquier forma de solemnidad. Tras pasar por casas como Mugaritz o Casa Solla, asumió el reto de liderar el equipo de Berria y gestionar una de las bodegas más impresionantes de Madrid.

¿Cómo llegó el vino a su vida?

Necesitaba las mejores notas para poder optar a hacer prácticas en otros países y me apunté a un concurso de sumillería para que mi profesora Maica se quedara conmigo horas extras para fortalecer la parte de sumillería de la que no tenía ni idea.

Después de tanto recorrido en el mundo del vino, ¿qué es lo que más disfruta de su trabajo como sommelier?

Lo que más disfruto de ser sommelier pasa por tres dimensiones diferentes, ninguna mejor que otra. Primero, la emoción de ver a un cliente marcharse con una sonrisa, sabiendo que lo que compartimos en la mesa trascendió lo cotidiano. Segundo, esos momentos al cierre, cuando descorchamos una botella en familia: ahí el vino deja de ser parte del servicio para cambiar a un lenguaje más íntimo, creando lazos que nos recuerdan por qué hacemos lo que hacemos y para qué estamos aquí. Y tercero, la parte silenciosa pero fundamental: dar forma a la carta. Ese trabajo de búsqueda y selección es como escribir una historia que luego cobra vida en cada servicio.

¿Cuál es la cualidad que considera que debería tener todo sommelier?

Curiosidad, disciplina, humildad y generosidad. Resumiéndolo todo: actitud.



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

Identidad.

¿Y para estar en su carta?

Más de lo mismo.

Y una vez dentro de la carta, ¿qué los diferencia para ofrecerlos por copa?

Mi equipo y yo lo que buscamos es democratizar el vino, hacer accesible referencias que les pueda ser más difícil encontrar de otra manera, ya sean productores de culto o proyectos que desde nuestro punto de vista pueda ser interesante dar a conocer, sin la necesidad de pagar por una botella entera. Subrayo el 'nuestro' porque creemos que la carta de vinos gana al ser el resultado de un trabajo colectivo: diferentes paladares, experiencias y criterios confluyen para construir una selección más rica y equilibrada. Esa diversidad de miradas nos permite ser más justos a la hora de representar estilos,

regiones y filosofías de productores y, al final, quien lo nota es el cliente, que encuentra una carta viva, plural y con identidad propia.

Cuando les piden vinos por copa los ofrecen a ciegas, ¿cómo surgió esa idea?

Hace años hice prácticas en una Tienda-Distribuidora llamada Viños Vivos, en Santiago de Compostela, con César Mirás y Diego Vecino, mis dos eternos referentes desde que empecé en esto. Con ellos empecé a aprender a desnudar el vino. Creo que es necesario en esto. El ser humano tiende a ser prejuicioso por naturaleza y esta es la forma de poder lanzar juicios más honestos. Por otro lado, hay gente que viene buscando afinar la cata a ciegas y es algo que nos parece divertido. De hecho les mando un abrazo si me dejáis, tanto a ellos como a Marta Costas y a Adri Guerra, ya que cada vez que paso por Santiago voy a Xénese, un "Bar de Vinos" de culto que abrieron junto a la tienda, a seguir recibiendo dosis de humildad.

¿Qué vinos elegiste y hoy tenés en tu cava que difícilmente se puedan encontrar en otros lugares de Madrid?

Sobre todo añadas fuera de mercado o bien algunas botellas de muy poca producción, entre ellos, un G-Max del 2006.

Los vinos blancos hoy son tendencia en el mundo entero, ¿qué lo seducen de los blancos españoles?

La capacidad de mostrar al mundo la diversidad de suelos y climas que tenemos en un país como el nuestro.

Y también se confiesa seducido por los espumosos poco previsibles ¿qué sería un espumoso poco previsible?

Equipo Navazos, Colet Navazos. Ese punto de velo de flor que no te esperas en un espumoso al uso le da mucha personalidad.



¿Cuál considera un maridaje infalible?

A mí es que me encantan los espumosos, los cuales son bastante versátiles. Te ponen a flotar tanto con anchoas de Santoña sobre su pan con brioche y mantequilla, como con un buen cocido de Lalín de los que curan la "morriña" o una Fideuà que te devuelve a la "terreta".

¿Un aroma que lo traslade en tiempo y espacio?

Hay muchos, pero mi preferido es el romero. Siempre que lo huelo me lleva a Valencia, esos domingos haciendo paella con mi "yaya", lo cual era ya un ritual porque mis padres trabajaban mucho y ese era el día en el que nos podíamos juntar mis abuelos, mis papás, mi hermana y mis sobrinos. Y me recuerda a esa molleja que mi abuelo rescataba para mí consumo exclusivo (risas).

¿Qué desafíos se vienen?

Nuestro mayor desafío somos nosotros mismos. Seguir aprendiendo cada día para superarnos e intentar viajar aún más para poder conocer de cerca nuevos proyectos con los que aportar nuestro granito de arena al panorama.