

# Esquire

Ciro Carro, sumiller del restaurante Akelarre: “En España tenemos vinos de calidad similar a los Súper Toscanos a precios mucho más asequibles”

Este ocurrente zamorano entró muy joven en la bodega del templo de Pedro Subijana y ya va para quince años. Una fidelidad de vieja escuela por la que Ciro se adapta a la elegancia de la cocina y a los gustos del consumidor. Pero no le impide recomendarnos mucho lujo asequible.

Por Miguel Ángel Palomo PUBLICADO: 20/12/2025



A estas alturas no vamos a describir [qué os podéis encontrar en Akelarre](#). Algo más que un restaurante, es un símbolo gastronómico del poderío tranquilo de la ciudad de Donosti. Desde lo alto de monte Igeldo, Pedro Subijana sigue al pie del cañón con la misma energía que cuando se hizo con el negocio hace 50 años. Las 3

estrellas Michelin y el hotel 5 estrellas que se sumó al restaurante hacen de Akelarre un destino en sí mismo. Y Ciro Carro lleva formando parte de él como sumiller, junto a Carlos Muro, más de un tercio de su vida.

Ciro es de Benavente (Zamora) y de 1986. “Los 40 me persiguen, pero yo soy más rápido”, y es que ya no es tan jovencito. Se formó en la Escuela de Hostelería San Cayetano de León. Hizo el WSET, el OW y otros cursos varios. “Pero mi formación real ha sido trabajar con Mariano Rodríguez y con Carlos Muro tanto en Arzak como en Akelarre. Ha sido más formación que cualquiera de los libros que he podido leer”.

De familia hostelera, dio sus primeros pasos profesionales en El Ermitaño (1 estrella Michelin y 2 Soles Repsol), en su Benavente natal. Después saltó a Arzak con 23 años, y con 25 empezó en Akelarre. Hasta ahora. Ciro Carro nos cuenta cómo es la sumillería de un restaurante triestrellado, cómo se definen las líneas maestras de una bodega tan inmensa, cuáles son los vinos que le han marcado y qué podemos, y debemos, beber para gozar de este mundillo sin miedos ni hipotecas.

### **¿Hay distintos estilos de sumillería en alta gastronomía? ¿Cuál es el tuyo en Akelarre?**

Tanto Carlos Muro como yo somos sumilleres prácticos. Nos basamos en mantener la bodega como un ecosistema vivo. No nos guiamos por modas, intentamos tener un abanico amplio de estilos, lo principal es escuchar al cliente. La sumillería no es que se esté radicalizando, pero sí se nota que el nuevo sumiller tiene muchísima más formación que el anterior. Internet y las redes sociales nos han abierto un mundo inmenso. Mi maestro Mariano no podía de un solo clic encontrar toda la información que quería. Tenía que buscar en enciclopedias, viajar. Era muy costoso y complicado, ahora es todo más fácil. Sí, hay varios tipos de sumiller, los que se basan en su estilo y antaño los que se basaban en la moda. Los clientes tenían una demanda y tu bodega iba en función de ella. Ahora las bodegas van más en función del gusto del sumiller.

**Tenéis unas 900 referencias y 11.000 botellas. ¿Cómo se maneja una bodega tan grande? ¿A partir de cuándo la empezaste a**

### **conocer bien?**

A partir del segundo año. Al principio trabajaba con mis conocimientos. Era un chaval joven de Castilla y León y tenía que vender lo que conocía. A partir del segundo año ya me formé en vinos extranjeros y en otras denominaciones de origen que no conocía tanto. Tanto Carlos como yo teníamos claro que queríamos una bodega muy homogénea. Que los vinos siguieran una línea en los que mandara la elegancia, que sobre todo acompañaran bien el menú de Pedro. Es un menú gastronómico donde pruebas muchos platos. No es a la carta, es menú degustación y necesitamos vinos que mariden con muchos sabores y texturas. La bodega es como un jardín botánico, necesitas cuidarla ya que el vino es un ser vivo. No puedes comprar por comprar. Debes tener vinos para guarda, de toma inmediata, en función de nuevas modas y vinos que dan caché.

### **¿Lo más loco que te haya ocurrido en el restaurante?**

Recuerdo mi primer Romanée Conti. Fue en 2014, en la mesa 7. Un cliente de Asia, él solo, hablaba poquito inglés. Me dijo: quiero una botella de Romanée Conti. Hace quince años esa botella estaría valorada en 7.000 euros, ahora supera los 10.000. Tener en las manos aquella botella que costaba lo que mi primera moto fue... Estaba acojonado. Miraba al señor y decía, que no se me caiga una gota, por favor, porque una gota son 100 euros. Me sentí como una jovencita en un concierto de Taylor Swift. Y el señor se tomaba el vino con una tranquilidad y alegría... ¡Claro, si el vino es para disfrutarlo! Desde aquel día, dije: vamos a dar un servicio profesional pero vamos a disfrutar con lo que hacemos.

### **¿Si tuvieras que rescatar una botella de un incendio?**

Sería La Tâche, un Monopole, el hermano pequeño de Romanée Conti, que es más caro. Luego tenemos Richebourg, Vega Sicilia, infinidad de etiquetas, pero garantizo que sería La Tâche, de un viñedo con historia y al que le tengo mucho cariño porque cuando llegué a Arzak fue de las primeras botellas que me enseñó Mariano. Me dijo: ten cuidado con esto que es una obra de arte.



**¿Si tuvieras que beber un solo vino el resto de tu vida?**

Un clarete de guarda. Porque tienen historia. Es el vino que bebían nuestros ancestros, se estilaba mucho en Castilla y León y se perdió. Fernando Ortiz, por ejemplo, de Territorio Luthier, está recuperando sus claretes de guarda. Si te digo beber un rosado de guarda, vas a decir que imposible. Pero no, antaño los rosados se bebían de guarda y era el vino que bebía la gente de a pie, el vino con el que se compartía. Grandes historias han nacido de claretes de guarda. También los ojos de gallo, como el de Pacto de Cárdenas, que elabora Raúl Acha. Se llama Ojo de Gallo por su color y en Ribera del Duero se llama Clarete de Guarda.

## Viñedos El Pacto El Pacto de Cárdenas Ojo Gallo 2023



20 € EN DECANTALO.COM

### **¿Algo que te haya sorprendido últimamente?**

En Cataluña, Pepe Raventós está elaborando Can Sumoi en una recuperación forestal muy cerquita de Sant Sadurní d'Anoia. Es una de las referencias que ahora me fascinan. El trato respetuoso con la naturaleza y la manera de elaborar vinos tranquilos en una casa que tradicionalmente fue de espumosos. Otra grata sorpresa es el enfoque que está tomando Jon Cañas con Amaren. Una renovación maravillosa de la Rioja viniendo de una familia clásica. Otro bombazo es Iralia, una garnacha super fina que elaboran en Remírez de Ganuza, bodega tradicionalmente que ha utilizado siempre Tempranillo y algo de Graciano. Remírez de Ganuza es un referente de la Rioja Alavesa y sobre todo de Samaniego.

### Can Sumoi Can Sumoi Sumoll-Garnatxa 2023



14 € EN DECANTALO.COM

### Remírez de Ganuza Blanco Reserva 2019



41 € EN DECANTALO.COM

### ¿Un vino doméstico o de supermercado?

Estaría guay alguna cosita de Guímaro. Para gente joven es un proyecto súper molón de Galicia, Ribeira Sacra. Mundín, sobre los 20 euros, elaborado por Pedro Guímaro, es un vino que está francamente bueno. Agricultura heroica, una representación de tintos de Galicia frescos, que se pueden tomar tanto en un aperitivo como para acompañar una comida. También los vinos del Bierzo, donde tenemos otras mencías muy interesantes, un poco más cálidas. O algún vino de la zona de Gredos, garnachas de estilo muy pálido como las de Cuatro Monos. Otro vino que me encanta, Preludio de Sei Solo, de Michael Zaccagnini. Si te juntas con cuatro amigos a 5 euros cada uno te tomas un vinazo 100% Tempranillo

que está brutal. Un poquito más afrutado, trabaja menos las especias. Lo que están haciendo Michael y María Gambao con una vuelta de tuerca a viñedos entre 20 y 60 años es ahora mismo un referente de Ribera del Duero. Si quedan a comer dos parejas en casa son 5 euros, más barato que un gin tónico y mucho más sano.

**Guímaro Guímaro Mundín 2021**



**23 € EN DECANTALO.COM**

**4 Monos Viticultores 4 Monos Aguja del Fraile 2022**



**27 € EN DECANTALO.COM**

### **¿Alguna joyita por unos 50 euros?**

Tomaría un Grandes Lindes, de Telmo Rodríguez, espectacular. Luego también algo de espumoso, de Corpinnat como Manuel de Raventós que es un vinazo. Y como rareza, por 30 euros, Izar Leku, un proyecto guapísimo que hace la familia Zapiain con la familia De

Lacalle, que son los propietarios de Artadi. Es un txacoli de gama alta, es el sorpresón de esta campaña por los matices y la cercanía al estilo champagne. En una denominación de origen que siempre ha sido devaluada como vinos de aperitivo. Hacen cosas muy interesantes aquí en el norte con txacoli.



**Remelluri Grandes Lindes de Remelluri  
Jesusa Areta San Vicente de la  
Sonsierra 2019**

**56 € EN DECANTALO.COM**



**Artadi Izar-Leku Brut Vintage 2020**

**30 € EN DECANTALO.COM**

### **¿Y algún vino sobrevalorado?**

El trabajo de un agricultor es durísimo, te levantas por la mañana, miras al cielo y dices: no soy mi jefe, mi jefe es el tiempo. Considero que no hay vinos sobrevalorados ni infravalorados, es el curro de una persona. Luego está el mercado donde entran muchos

parámetros que no son controlables. Uno es el propio mercado en sí, ley de oferta y demanda. Dos, la prensa, que puede aupar o bajar un vino. Y tres, la moda. El influencer puede atraer o alejar a mucho público joven. Están sobrevalorados, entre comillas, los Super Tuscan. Son vinazos, sí, pero a los países productores nos llaman la atención sus precios. En España tenemos vinos de calidad similar a los Súper Toscanos a precios mucho más asequibles. ¿Eso es sobrevaloración? Posiblemente, pero soy sumiller, me debo a los gustos del cliente y a hacer que se marche del restaurante lo más contento posible.



### **¿Zonas de España en auge?**

Gredos. Y los pequeños de Jumilla van a subir mucho. A Arribes, en Salamanca, hay que echarle un ojo, van a hacer cosas muy chulas. Y creo que el norte de Menorca se va a situar bien. También deseo [que suba la Comunidad Valenciana](#). Hacen vinos muy interesantes y no sé por qué la gente no consume este vino de estilo mediterráneo. La Mujer Caballo tiene un comienzo en boca muy elegante y persistente, es amplio para maridar. Gran vino para conversaciones, para el aperitivo antes de una cena que no sea romántica. Porque si es romántica tenemos que beber champán.



## Fil-loxera Fil-loxera & Cía Mujer Caballo Naranja 2021

28 € EN DECANTALO.COM

### **¿Un clásico histórico que haya que beber al menos una vez en la vida?**

Un vino de la bodega Rioja Alta. No se puede morir nadie sin tomar un 904. Una bodega de 125 años con un estilo clásico. Fino, sedoso y terroso. Diría que otoño y 904 de 2015 maridan perfectamente porque es un vino otoñal y acogedor.

## RIOJA ALTA 904 GRAN RESERVA 2016

La Rioja Alta Rioja Alta 904 Gran Reserva 2016



71 € EN DECANTALO.COM

### **¿Un vino que no falta nunca en casa?**

Mi padre es cocinero y mi hermana es cocinera, y solo toman cerveza. En mi casa soy el único que se dedica al mundo del vino, siendo de familia de restauradores. La colección de vino que tenemos en casa es la mía y es maravilloso porque nadie asalta mis tronos. Cuando vuelvo a Benavente están todos intactos (Risas).

Pero nunca puede faltar un Godello. A mis amigos desde hace veinte años les encanta, sobre todo a las chicas, y siempre que bajo a Benavente hay una caja de Godello porque lo disfrutan como enanos. Por ejemplo, el Godello de Pedro Guímaro o Lapola, otro vino que entre cuatro personas sale a 5 euritos.

### Guímaro Guímaro Godello 2024



16 € EN DECANTALO.COM

### Dominio do Bibei Dominio do Bibei Lapola 2022



26 € EN DECANTALO.COM