

ENOLOGÍA

Doce grandes vinos para las fiestas

SELECCIÓN Manzanillas, blancos, tintos, rosados y dulces para los maridajes de estas celebraciones.

Enrique Calduch. Madrid

Pertenecen a diferentes zonas vinícolas, pero todos se han seleccionado en función de su calidad y no por su precio. Los hay más caros y más baratos, pero todos han sido vinos seleccionados por EXPANSIÓN para armonizar diferentes platos. Hacerlo así hará que las cenas y las comidas de las fiestas navideñas sean momentos más divertidos.

Manzanilla La Goya, D.O.

D.O. Jerez-Sérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Ideal para arrancar y recibir a los invitados. Los vinos del Marco de Jerez pegan con todo: chacinas, mariscos, incluso con lo que no combina nada, como espárragos y alcachofas. Esta manzanilla directa, limpia, intensa, punzante, con sus toques de camomila y levadura de flor es una maravilla. La firma Delgado Zuleta lleva 250 años haciendo vinos en Sanlúcar de Barrameda y no falla. En boca cumple las cuatro eses: salina, seca, sabrosa y sería. Su precio es de 7 euros.



Dreamstime



Las celebraciones navideñas son una buena ocasión para degustar lo mejor de las bodegas españolas.

Mar de Frades 2016

D.O. Rías Baixas

Es un vino muy conocido, pero inevitable si queremos arrancar con mariscos o con ostras. Paula Fandiño, la fina enóloga que lo elabora presenta un vino perfumado y atlántico, con una nariz donde la manzana y los finos herbáceos, dominan los aromas. En boca es alegre, vivo, pero con sustancia, con una fina acidez que le da mucha frescura. Precio: 14 euros.



Mauro Godello 2016

Vino de la Tierra de Castilla-León

La incursión de la familia García en el mundo del vino blanco, como siempre con esta casa, no podía ser más exitosa. A sus Mauro de Tudela de Duero, Garmón Continental en Ribera, se une este blanco, que ya va por la cuarta añada, de la variedad godello procedente de viñedos de El Bierzo. Fermentado en barrica y con siete meses en boco-yes, es fino, elegante, expresivo, frutal, mineral, serio. En boca, amplio, agradable, largo y sabroso. Una centolla, una langosta, o un bogavante serían perfectos para combinar. Precio: 42 euros.



Pujanza SJ Anteportatina 2015

D.O. ca. Rioja

Una demostración de fuerza de la riojana variedad viura, que pegaría perfectamente con pescados más fuertes, como el besugo o hechos en salsa. Un blanco de guarda fermentado en barrica y con crianza en roble y sobre lías. Cuando un grande de los tintos como Carlos San Pedro se mete en blancos no es para defraudar. Este vino es complejo, dominando los tonos minerales, tostados y ahumados de la madera, muy expresivo. En boca con grasa y volumen, potente y largo. Precio: 54 euros.



Alagú Rose 2016

Como en muchas casas se sirve arroz de varias formas sobre todo en Navidad, se ha seleccionado un rosado alicantino, muy especial. Perteneciente a la bodega Casa Corredor que está empeñada en recuperar variedades casi desconocidas como la forcallat, en este caso. Mantiene una nariz sutil, floral y agradable; pero se expresa mejor en boca donde tiene estructura, carnosidad, equilibrio, presidida por una buena acidez. Precio: 11 euros.



Valdelacierva Garnacha 2016

D.O. ca. Rioja

Estamos delante de una firma combativa, Hispano Bodegas, que trabaja y con éxito en tres zonas importantes, Ribera de Duero, Rueda y Rioja. Esta garnacha cien por cien que ha pasado siete meses en boco-yes de roble, para que la madera esté, pero no domine, sería perfecta para combinar con aves al horno como poulardas o capones. Presenta una nariz magnífica, limpia, intensa, franca, donde se disfruta de los tonos florales y frutales. En boca es sabroso, potente, mineral, redondo. Precio: 18 euros.



Francisco Barona 2015

D.O. Ribera de Duero

Un auténtico descubrimiento y una de las mejores novedades de esta selección. Es su segunda cosecha, de momento un auténtico desconocido y sin duda uno de los vinos grandes de esta denominación. Lleva el nombre de su propietario, un joven enólogo que procede de la zona y que ha sabido seleccionar unas viñas que son, y serán, la base de su éxito. Nariz profunda elegante, compleja, fruta bien engarzada con la madera; junto con



tonos balsámicos y minerales. Llama la atención nada más probarlo. La boca soberbia, de nuevo la elegancia, equilibrada, un lujo. Perfecto con el lechazo asado. Precio: 25 euros.

San Vicente 2014

D.O. ca. Rioja

Los vinos de la familia Eguren, con Marcos al frente de la elaboración, son un acierto. Se dice que ésta es la niña bonita de la familia. Elaborado con la variedad local de tempranillo peludo y con 20 meses de crianza en barrica, presenta una nariz cargada de fruta, apoyada con especias y monte bajo, expresiva, ampulosa, genial. En boca es potente, sabrosa, con cuerpo y estructura pero a la vez aterciopelada y fresca. Aliado de los guisos de carne. Precio: 35 euros.



Venus La Universal 2013

D.O. Montsant

La pareja formada por Sara Pérez y René Barbier sus vinos ecológicos y su permanente inquietud siguen siendo un referente no sólo de la tarraconense Montsant, sino para la enología moderna. Este vino elaborado a base de cariñena, garnacha y algo de syrah



presenta una nariz tan compleja como sutil y elegante, con una excelente combinación de fruta y tonos minerales. En boca es muy sabroso, con casta, reaparece la mineralidad. Un vino fresco y con un final largo, perfecto para guisos suaves de carne. Precio: 32,50 euros.

Tierras de Cair 2011

D.O. Ribera de Duero

La gran bodega de Juan Luis Cañas en Ribera de Duero. Con mucho éxito en sus firmas riojanas (Amarem y Luis Cañas), la del Duero va también como un tiro. Este reserva con 24 meses de crianza en barrica es un vino de enjundia y poderío, perfecto ya para carne roja. En nariz abunda la fruta negra y roja madura, pero rodeada de matices y complejidad, arropada por los recuerdos de la crianza. La boca potente, redonda, poderosa, con mucha energía. Precio: 36 euros.



Tourán 2015

D.O. Campo de Borja

Y para la poderosa carne de caza esta novedad y descubrimiento espectacular. Es sorprendente lo que se puede hacer con las garnachas viejas de Campo de Borja, por quien las sabe trabajar. Es el alta gama de la bodega Morca, del grupo Gil Family, primo hermano de El Nido y en esa línea. Nariz tremendamente compleja, elegante, profunda, madura, que impresiona al buscar sus aromas, con recuerdos frutales, minerales y balsámicos. La boca, sabrosa, poderosa, pero no recargada, equilibrada y retrogusto eterno. Una genialidad. Precio: 100 euros.



Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2016

D.O. Navarra

Para postre nada mejor que este dulce de Ochoa, una de las grandes firmas navarras en todos los campos, incluyendo rosados y tintos. Utilizan Moscatel de Grano Menudo que se da muy bien en la zona. Intenso y muy agradable en nariz donde dominan los tonos amielados elegantes con muchos recuerdos florales. En boca es magnífico, con un dulzor fino que se equilibra estupendamente con una buena acidez, que indica que lejos de ser pesado es hasta fresco. Precio: 12,50 euros (500 cl).

