GASTRONOMÍA

12 vinos con historia para 12 momentos navideños inolvidables

La Navidad está llena de momentos que cada año, aunque se repitan, se guardan en la memoria ¿por qué no encontrar el vino perfecto para ellos?

POR RAQUEL PARDO

22 de diciembre de 2021

Getty

DECORANDO LA CASA PARA LA NAVIDAD

¿Vinos navideños? No, no se trata de una categoría en sí misma, sino de una emoción. Comencemos por el principio... **la hora de poner el árbol.** Este momento es, indudablemente, el que indica que, al menos en tu casa, empieza la Navidad. Comienza ese gusanillo de alegría y agobio combinados por todo lo que se avecina: encuentros, regalos, multitudes, colas en el mercado, colas en las tiendas...

Pero **hay ilusión y se saborea la Navidad. Como se saborea si le echas un poco de imaginación con un blanco mítico como Egon Müller Scharzhofberger Kabinett, de nombre impronunciable para los latinos,** pero al que no hace falta ni una sola letra para hacerse entender con los sentidos. Riesling de un pago mítico, Scharzhofberg, en Mosela (Alemania) de **un viñedo plantado en el siglo XIX que ya ha visto unas cuantas Navidades y que trabaja desde hace varias generaciones la familia Müller, ahora encabezada por Egon Müller IV.** Aromas cítricos y especiados como el limón y el jengibre y la inmensa capacidad de trasladarte a la Navidad de pleno.

Egon Müller Scharzhofberger Kabinett. Egon Müller

Como puede ser muy complicado de encontrar, lo suyo es que, cuando puedas, te hagas con una añada recién puesta en el mercado (en torno a unos 150 euros) y lo dejes reposar unas cuantas Navidades más, porque su evolución es increíble en la botella. Al fin y al cabo, esto va de ilusión y de soñar ¿no?

Bat Berri de Isasmendi. Bat Berri

EL AMIGO INVISIBLE NAVIDEÑO

El amigo invisible puede convertirse en una pesadilla si te pilla el toro sin regalo, pero puede ser también uno de los momentos más divertidos del año. **Sepas quién te toca o no, y te atormente o no recibir un regalo que te horripila, el amigo invisible es un mal necesario cada Navidad...** que ni tan mal, porque al final terminas pasándotelo bien.

Sobre todo si tienes cerca **un vino tan divertido como Bat Berri de Itsasmendi (unos 16 euros), un txakoli inusual elaborado mediante maceración carbónica, un sistema en el que se utiliza todo el racimo durante la fermentación y que se usa mucho para vinos tintos,** no tanto para blancos, por eso este, elaborado con la blanca hondarrabi zuri, es una rareza.

Una rareza tremendamente divertida, es cañero y fresco, con mucha fruta y acidez viva, que se bebe casi sin darse cuenta... y más en una reunión como la del amigo invisible. Ah, y también, **si tus colegas son winelovers, te sirve para regalárselo y que lo flipen (es turbio, anaranjado, no apto para no iniciados en el vino),** o incluso catarlo a ciegas con ellos a ver si alguno acierta. ¿Habíamos dicho invisible? Pues que no vean la etiqueta hasta que no se hayan hartado a probar suerte.

Castillo Ygay, de Marqués de Murrieta. Marqués de Murrieta

EL DÍA DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD

Hablar del 22 de diciembre es hablar de ilusión... y después de salud, claro, que a quien no le toque el boleto de ese año tendrá que conformarse con eso, que no es poco. Más allá de pedreas, y si uno es de consolarse pero a base de bien, **ese momento en el que se ven descorches de sidras, cavas o champagne por la tele puede ser idóneo para abrirse un Ygay, de Marqués de Murrieta, y marcarse un "no os tengo ninguna envidia" frente a la pantalla.**

Porque descorchar este señorial tinto que procede de un pago espectacular, La Plana, altiplano de orientación Norte-Sur muy cerquita de Logroño, **cuyas viñas datan de 1950 (ese año, como curiosidad, el número premiado con El Gordo, entonces de 3 millones de pesetas, fue el 45749)**, puede convertirse en un placer de millonario, aunque se puede optar por hacerse con unas cuantas botellas (ahora está disponible un añadón como 2010, a un precio que ronda los 190 euros) y esperar a que suban de precio en lugar de bebérselas... quién sabe, igual la jugada sale mejor que invertir en un décimo.

Las Luces, de Las Moradas de San Martín. Las Moradas de San Martín

VER LA ILUMINACIÓN NAVIDEÑA EN TU CIUDAD

Si bien Vigo gana por goleada en esto de iluminarse por Navidad, yo, como madrileña, me deleito cuando el gentío que se aglomera por las calles no me hace desistir en mi empeño, paseando por las calles céntricas de la ciudad y disfrutando de la exhibición lumínica. Y después, a tomar unos vinos navideños. Si puede ser, de Madrid también, para hacer patria. **Y nada más madrileño (y más lumínico) que la añada 2011 de Las Luces (33 euros aproximadamente), un vino elaborado en San Martín de Valdeiglesias con garnacha centenaria plantada en la finca La Centenera.** Suelos de granito y arena, 900 metros de altitud y vientos del noroeste configuran los mimbres de los que saldrá un vino solo elaborado en cosechas que la enóloga Isabel Galindo considera excelentes.

Las Luces, además, se acompaña siempre de un fragmento literario, que en la cosecha 2011 firma Andrés Trapiello y que reza: "Como él, he buscado una palabra sencilla que hablara de estas luces como hablaba él de las suyas. Estas son hospitalarias. Como lo son las luces de Madrid, la ciudad más hospitalaria que yo haya conocido. Un vino hospitalario. Siéndolo todos, que diría Don Quijote, este me ha devuelto algo que dormía desde hace muchos años entre sus sombras". Efectivamente, **este tinto es cálido, invernal y hospitalario, perfecto para esa reconfortarte copa tras el paseo** entre el gentío y los destellos de la ciudad.

Pago de los Abuelos. Pago de los abuelos

EL ENCUENTRO CON TUS PADRES, A QUIENES HACE TIEMPO QUE NO VES

Llevas tiempo esperándolo, deseando verlos, pero, ya sea por el ajetreo laboral o los planes de ocio, no encuentras el momento de visitar a tus padres. Y **la Navidad instala esa pausa en la que te dices: ahora es cuándo.**

Y pese a que la pandemia no termina de ser un mal sueño, te has cuidado, te has vacunado ves una buena ocasión para **compartir con ellos la cena de Nochebuena, o la de Nochevieja, o ambas.** Porque para ti, ellos merecen esos momentos y para ellos tú tienes siempre las puertas de tu casa abiertas.

La suya sigue, para ellos, siendo tu casa. Y como sabes qué bien sienta regresar, te encantará abrirte con ellos un vino que implica un regreso y un homenaje a los verdaderos padres de muchos vinos, los viticultores.

Nacho Álvarez, enólogo y sumiller, ha emprendido una aventura en la que quiere reconocer el valor de estos mayores con Pago de los Abuelos, donde trabaja con viñedos muy viejos que en algunos casos superan el centenario. **Su Godello Barreiros (62,50 euros), procedente de una finca plantada en 1890 en la localidad leonesa**

de Puente de Domingo Flórez sobre suelos de pizarra expresa toda esa emoción y vínculo con la tierra que hace de un trago un momento inolvidable y precioso, de esos que solo se pasan junto a alguien a quien quieres.

Monte Real Gran Reserva. Bodegas Riojanas

EL AGUINALDO

Sí, es una costumbre pasada de moda, casi como de una España en blanco y negro... pero sigue teniendo ese punto entrañable. **Hay momentos que no deberían pasar de moda, que se guardan en la memoria de las navidades de siempre, las que gusta recordar después de muchos años.**

Como encanta encontrarse con una añada vieja de un rioja de esos que, perfectamente, podrían guardar tus padres en su bodega: un **Monte Real Gran Reserva con 15, 20 o 30 años, o hasta el preciadísimo 64, añada mítica que, de no guardarlo tú mismo, está al alcance de muy pocos (unos 1200 euros la botella).**

Pero hay otras cosechas de este magnífico tinto mucho más asequibles con las que te puedes atrever: 2004, 2005, 98... tú busca, busca en la bodega y si no, **hazte con alguna botella llamando a Bodegas Riojanas o buceando en su web, a ver si tienes suerte.** Porque, como con el aguinaldo, la sorpresa ocurre cuando te abren la puerta y cuando abres la botella y empiezas a disfrutar y disfrutar.

Marqués de Vargas. Marqués de Vargas

La conversación con tus primos en la cena de Nochebuena

También alegra mucho eso de coincidir, en alguna de las quedadas navideñas, con primos con los que te reúnes, con suerte, en bodas, bautizos o comuniones, aunque permanecéis al tanto de vuestras vidas por el grupo de *whatsapp*. **Ese momento *primil* merece un tinto a la altura, y se me ocurre, por ejemplo, que un reserva de Marqués de Vargas (48 euros) puede dar la talla y gustar a más y menos *winelovers*.**

Este rioja de abolengo (existe un Marqués de Vargas, **Pelayo de la Mata quien, por cierto, se acaba de retirar del entorno laboral a sus casi 80 años, y que es un auténtico hedonista** que disfruta con una buena copa de vino) procede de la Hacienda Pradolagar y, desde 2015, año en que se renovó en cuanto a estilo gracias al talento de Xavier Ausás, consultor enológico y Ana Barrón, enóloga titular de la bodega, se ha afinado y ganado en atractivo. Tanto, que **tendrás que llevarte más de una botella, porque tus primos te van a poner cara de Minions para que les pongas otra copa.**

La Sillería. La sillería

LA PELI NAVIDEÑO ACURRUCADOS EN EL SOFÁ, SIN NADIE QUE OS MOLESTE

Todos los años hay una peli navideña. T-o-d-o-s. *Love Actually, The Holiday, Qué bello es vivir...* La que te apetezca, pero bien confortable en el sofá y junto a un amor, un colega, tu perro... Eso no tiene precio, y en Navidad es un momento que gana en magia. **Vuelves a ver esas imágenes y te vuelven a emocionar, vuelves a disfrutar con cada escena** (ojo, aquí la elección de la película es libre, pero lo suyo es que haya alguna Navidad por medio al menos para marcar la diferencia), en la calle hace frío y ¡anochece taaaan prontoooo!

El momento pide palomitas, merendola y un vino, claro, que se va haciendo la hora de descorchar. Y una ocasión así pide magia, también, en la copa. Magia como la de La Sillería (24 euros), un verdejo de Alcazarén (Valladolid) cuyas viñas reposan sobre una arena que recuerda a la del antiquísimo mar que inundó la región hace cientos de miles de años, **una elaboración mimada (este viñedo es la niña mimada de Beatriz Herranz y Félix Crespo, viticultores y elaboradores de Barco del Corneta, pequeña bodega tras este blanco telúrico y diferente).** Energía pura, intensidad, finura... y magia, pura magia. **Es muy posible que la peli te dure más que la botella,** avisado quedas.

EL PUESTO DE CASTAÑAS ASADAS

Van quedando cada vez menos, son **esa especie de unicornio invernal que parece, casi, fuera de lugar y de tiempo, con cierto aire dickensiano al que contribuye ese puesto humeante** y esos vendedores entregados a controlar que no se queme ni una sola castaña...

Pero pedirse un cucurucho de esas castañas asadas **sigue siendo un momento tremendamente navideño y confortable, en el que las manos gélidas buscan el calor que desprenden los frutos** y el cuerpo entra de nuevo en un agradable estado de equilibrio y paz. **Algo así pasa cuando se descorcha un blanco de invierno como Vidonia V.P. (59 euros); un vino del Valle de la Orotava (Tenerife)** que se estrena en el mercado y que es una selección de tan solo dos barricas entre las que la bodega Suertes del Marqués vinifica de sus viñedos propios (de ahí el apellido).

La madera obra aquí en la listán blanco volcánica como el cucurucho en las manos, preparando el entorno, aportando un toque de calidez y textura mullida que hace que, al beberlo, se alegre el espíritu. **Elegantísimo y con cierto aire borgoñón, es un blanco donde, curiosamente, la madera austriaca, o alemana, de los toneleros de culto Stockinger obra la bonita conjunción entre finura y carácter.** La añada 2020 no llega a las 1300 botellas, y para hacerte con una puede que tengas que buscar en más de una tienda online o patearte la ciudad donde vivas. Pero siempre podrás hacer una paradita en algún puesto de castañas para reponer fuerzas.

Mas del Serral 2010. Mas del Serral

LAS CAMPANADAS

Es, quizá, el momento en el que, aunque sea de manera fugaz, **se esfuma lo malo porque la ilusión por el nuevo año lo inunda todo. Se suceden en la mente viajes, encuentros, planes, el propósito de mejorar nuestra vida y la de otros,** de tener un poco más de suerte, algo más de salud, algo más de amor...

Llega ese brindis que, en estos dos años que llevamos de pandemia, convierte, para muchos, la despedida del año que se va en un "hasta nunca" o "ahí te pudras". Pero **hay que celebrar lo bueno, siempre hay que hacerlo (a veces no es nada fácil) y nada mejor con hacerlo con un vino a la altura como Mas del Serral 2010** (145 euros aproximadamente), un espumoso complejo, seductor y magnético, elaborado con xarel·lo y bastard negre plantados hace casi 70 años sobre un suelo con unos cuantos añitos más, unos 16 millones, en la Conca del Riu Anoia.

Elaborado como una joya desde el mismo viñedo, que se trabaja únicamente con caballos y la mano humana, y cuyas uvas se seleccionan grano a grano y que pasa 100 meses en rima sobre sus lías, **Pepe Raventós, su responsable, comenta que "más que un vino, es un camino" con un único destino: el origen.** "Es allí donde el pasado y el futuro se encuentran", comenta; toda una declaración de intenciones que, justo en el momento de mirarse a los ojos y celebrar el año que empieza mirando al pasado, pero con la ilusión del futuro, cobra todo su sentido.

Yjar, de Telmo Rodríguez. Yjar

LA CARTA A LOS REYES MAGOS

Vaaale. Puede que, con la edad que tienes, sea un momento que no vives tal cual, pero **seguro que tienes en la cabeza aquellos regalos que esperas que te caigan por obra y gracia de sus majestades los Reyes Magos** y, aunque no lo reconozcas, escribes unas cuantas veces esa carta (si no, ¿de qué iban a existir las *wish list* de las tiendas online?) y confías en que alguien la "lea", ya sea leyendo tu mente, una nota que dejas despistada, o escuche alguno de tus comentarios tirados en el momento oportuno para que se lo apunten y se obre el milagro.

Si eres *winelover* empedernido, es posible que este año en esa lista hayas escrito que quieres un vino como Yjar, rareza de Rioja elaborada por Telmo Rodríguez en su bodega familiar de Labastida, Remelluri. Yjar es un tinto difícil de encontrar y que ha logrado colarse en el mercado vinícola virtual La Place de Bordeaux, un lugar al que no han llegado apenas vinos españoles.

Rodríguez quería mostrar con este vino lo "excepcional" en sus palabras, que hay en Remelluri, el néctar de un viñedo situado en una zona con un alto componente calizo y cuyos orígenes se remontan al siglo XV, cuando fue trabajado por primera vez por los monjes del cercano Monasterio de Santa María de los Ángeles, y más tarde custodiaría el Duque de Yjar que le da nombre. Pese a que 17, añada de su estreno, fue complicada, **es un tinto floral y fresco, terso en la boca, con finura y vida por delante.** Vamos, para pedírselo a los Reyes y confiar en que lo encuentren en su recorrido por el mundo.