

Esquire

Los mejores vinos para Nochebuena y Nochevieja

Y alguna otra bebida espirituosa para alegrar tus fiestas familiares.

 POR SANTIAGO RIVAS

Hoy vengo con el ambicioso plan de arreglaros los dos grandes eventos domésticos de estas fiestas: Nochebuena y Nochevieja. Lo primero a observar es que son dos celebraciones muy diferentes. La primera es el epítome del cuñadismo, y, cuidado, que si en tu reunión no hay cuñado es que el cuñado eres tú. La segunda, oficialmente, está aceptada pasarla con amigos o bien fuera del entorno geográfico familiar.

Si no habéis sido informados escribid a esquire@hearst.es y os enviarán la legislación al respecto. Sí.

Empezamos con la noche del 24D: velada fraternal en la que os va a tocar lidiar también con suegros, suegras, sobrinos, primos y demás satanismos varios.

Por ello, unos *winelover* cómo ya sois vosotros, *esquirers* míos, tenéis que afrontar el asunto desde la derrota. Lo siento. Llevar vinos para iniciados a este sarao es exponerse al *bullying* más atroz.

Sólo me he permitido una excepción, el resto deberían pasar por debajo del radar *brother in law* sin problemas. De hecho hoy el ambicioso objetivo es que os acaben felicitando y sea una noche de paz y amor.

Claudicar para no yugoslavizar la celebración.

Beronia, Verdejo, 2018, DO Rueda. 6,85 euros.



Por supuesto hay que empezar con un verdejito fresquito. Marca reconocible, sale bien de precio, es fácil de comprar y, sorprendentemente, da su nivel. De hecho, sin duda, está en el top 5 de la DO. Tu suegra ya está en tu bando.

Izadi, Crianza, 2016, DOCa Rioja. 9,30 euros.

Después de un DO Rueda, pasamos a un vino “de verdad”, un Riojita. Aquí tu cuñado empieza a preocuparse. Está desorientado, tú eres un *winelover* y estás trayendo estos vinos que conoce y cree que le gustan, entonces ¿eso le convierte en *winelover*? Se anima, él, junto con su idiocia y sus complejos, te empieza a aceptar. El resto de tu familia alberga cierta expectativa de que nadie acabe sangrando ni se rompa nada. Puede ser este año. Gracias Izadi.



Matarromera, Crianza, 2016, DO Ribera del Duero. 19,90 euros.



Y llega la ovación, no solo sacas un Ribera, que siempre es mejor que un Rioja, sino que es uno de los mejores, también cuesta un pastizal (casi 20 euros). De repente todo son sonrisas, buen rollo y comentarios que dicen “así, sí”. ASÍ, SÍ.

Atrás quedaron esas cursiladas atlánticas y/o francesas que solías traer. Ha tenido que llegar VOX al Congreso para que entres en razón. Mereció la pena.

Raventós i Blanc, De La Finca, Gran Reserva 2015. 19,25 euros.

Ojo, ahora no alardees, estás sacando espumoso... y catalán. Peligro. Pero tranquilo que aquí está Santi Rivas para decirte cómo hacer:

Te vas a la cocina, lo abres, sirves muy poco en unas pocas copas (no más de cuatro), y lo llevas al comedor, dices que es para brindar y que no es Cava (no mientes), ellos entonces asumirán que no es catalán (sacando ventaja de contextos ignorantes), tomarán un



poco, no les gustará (a nadie así le gustan los espumosos) y te quedará, para ti solo, casi toda una botella de este vinazo.

Obviamente tal situación no aplica en hogares catalanofobia *free*. En los (pocos) que no la haya podéis proceder con normalidad.

Gin Puerto de Indias, Premium Strawberry. 15,25 euros.



Tu as en la manga, tu colofón final, tu *masterpiece*, tu final del universo compartido marveliano, tu sexto Balón de Oro: marcarte unos gintonics con esta pedazo de gin (ya no se puede decir ginebra) para tus cuñades, suegres y primes.

Recuerda que te habías quedado, si lo has hecho bien, con más de media botella de Raventós.

En algo los tenías que entretener.

Como la estrategia esa de tirar una vaca al Amazonas y tú cruzar mientras las pirañes andan entretenidas.

Si habéis seguido mis pasos estáis a salvo, en lugar seguro, por lo que podéis empezar a preparar la **Nochevieja**.

Como decía antes, está permitido escaquearte de compromisos familiares y correr al amparo de amigos o ir a ciudades de por ahí que, independientemente del encanto que tengan, te sirven de huida. Si hay que celebrar la nochevieja en Ciudad Real... pues ahí que vamos.

Yo, amigo de las asimetrías, este año voy a celebrar con otros *winelover* también maltratados por sus entornos familiares que, dándose cierto efecto rebote, han seleccionado una *winelist* que no es que de puntitos al carnet *winelover*, es que lo refunda llevándolo a un nivel nunca antes conocido.

Château Simone, Rosé, 2016. AOC Palette, 43,41 euros.

Empezamos con un rosadito provenzal para abrir boca. No es él que se marca la extinta pareja *Brangelina* en su Château Miraval pero tampoco está mal. También es un poco pronto para beberlo ya que lo suyo es descorcharlo con alguna década de guarda, pero él que lo va traer debuta en estas lides y bueno, mira, se lo perdonamos.



J.F. Ganevat, Les Gryphées V.V. 2014, Côtes du Jura. 41,65 euros.



Otro debutante nos va a traer esta Chardonnay del Jura porque sabe que así no falla. Traer un vino de los ya de cierto precio del *cultwinemakermundial* por excelencia demuestra, por un lado, determinación y, por otro lado, conservadurismo mourinhista, pero bueno, nos lo vamos a pimplar igual.

Domaine Raveneau, Chablis, 1er Cru, Montée de Tonnerre, 2013. 256,59 euros.

Aquí ya, por fin, la cosa se pone interesante con esta otra Chardonnay, ahora de la Borgoña, en un productor al que no hace tanto el wineloverismo patrio tampoco hacía mucho caso. Pero de un tiempo a esta parte, resulta que todo el mundo lo conocía desde hace un montón, lo han bebido por litros y es una pena que haya por ahí *fashion victims*, que no somos nosotros (en absoluto), carentes de criterio, que al comprarlo tanto lo han encarecido. La famosa, famosísima, burbuja Raveneau.



“Nosotros lo bebíamos cuando costaba 40 euros”. Esa frase se va a decir mucho estas fiestas.

Cascina Francia, Giacomo Conterno, 2015, Barolo. 215 euros.



No eres nadie si esta Navidad no cae algún Barolo, una región del Piamonte que pirra al culto iniciado.

Yo el 31D voy a tirar de uno de los más valorados, difíciles de conseguir y, por lo tanto, más caros. Un unicornio.

Además que también es un poco pronto para beberlo pero me da igual, tengo otras once botellas que ya abriré más adelante. Es una putada no ser yo.

Manuel Raventós Negra, 2012. 63,55 euros.

Y cerramos la cena, que no la velada, con unas burbujas para refrescar y que nos pille con la boca fresquita para afrontar lo que luego serán los vinos de la madrugada.

Y volvemos con Raventós, el no Cava que ya sacamos en Nochebuena, pero en una referencia más pija, en mi *winegang* no se práctica ningún boicot, ni por origen ni por estilo, por lo que de esta botellaza tocaremos a media copa y gracias, pero bueno así antes abrimos el siguiente.



Esa es la mentalidad *winelover*, a lo D. Luis Aragonés, esto va de abrir, abrir y abrir.

Y eso sí, que no se os olvide subir los *skylines* botelliles de vuestros cadáveres vínicos. Por favor. Qué me interesa muchísimo.