

Hoy lo elijo ¡yo!

Que nadie te coma la moral a la hora de pedir el vino. Mira la carta, pon cara de seguridad y al sumiller de tú a tú. Aquí te damos algunas pistas para acertar en la elección.

Escribe: Javier Fernández Píera

Uy, no, yo no, qué responsabilidad! El camarero ha tomado nota de los platos y ahora, con cierta sorna, alarga su brazo amenazante con la indescifrable carta de vinos... Por favor, que no me la dé a mí. Esa carta *quema*. Si la cojo es para pasársela al de al lado...

¿Lo has vivido? No te preocupes. Aquí te damos unos consejos básicos para que tu elección no sólo sea acertada, sino que pierdas el miedo a lo desconocido y te adentres sin complejos en este maravilloso e inabarcable *mundo*.

TRES QUITAMIEDOS

¡Buenas noticias! Sólo en España hay más de 20.000 vinos, y nadie los ha catado todos. Y en la bodega de un restaurante, por muy grande que sea, no cabe ni la mitad de la mitad de la mitad de la mitad... Es decir, **el primer filtro para elegir ya está hecho**.

Ten en cuenta también que ese restaurante donde estáis, ya ha hecho una selección de los vinos que mejor van a sus platos. **¡Se trata de que la comida mejore al tomarse con vino!**

Los tiempos han cambiado: hoy pedimos *para compartir* y con el vino podemos hacer lo mismo: o tenemos claro el gusto de todos para pedir botella -o un magnum, que tiene mejor calidad/precio-, o pedimos **por copas**. (*Opción más recomendada por TELVA Foodies. Es todo un avance). Allá vamos.

LA CARTA

En la era de la *infoxicación*, empezamos a leer un listado de nombres, lugares y bodegas que nos causan inseguridad.

Ante eso, el cerebro se defiende: **el vino más pedido en un restaurante**, según los expertos del marketing, es el 2º más barato de la lista. A partir de ahí, los más demandados son las marcas que conocemos y las que nos suenan... ¡ERROR! Nos estamos perdiendo la posibilidad de descubrir el momento dorado que vive el vino en España: nunca se hicieron tan buenos como ahora. A por ellos.

Una buena carta **es pedagógica**, cuenta el origen del vino, la bodega, la uva. Algunas nos marcan mapas, y se agradecen, por cierto, porque básicamente los vinos se diferencian por la variedad de uva y por su región. ¡Ah, y el precio!

De hecho, analizar una carta te puede ayudar a saber en qué **tipo de restaurante** te encuentras: si se preocupan por el detalle, si se arriesgan con productos originales, y si el precio va a ser un problema o todo lo contrario. Si ves que las propuestas vienen de las cuatro R's, probablemente estás ante un clásico: vinos blancos de Rueda y Rías Baixas y tintos de Rioja y Ribera del

Duero. Los nuevos locales intentan prender incluyendo etiquetas de regiones menos conocidas.

EL COMODÍN DE LA LLAMADA EL SUMILLER

Si aun no sabes qué pedir, lo mejor es fiarte del sumiller, que debería darte sus sugerencias después de saber qué servirán desde cocina. Es el que deja la comida siempre presente sobre el que dejan los líquidos. Está, normalmente, a merced del

El sumiller no es un enemigo. Tiene la misma inseguridad que tú: no sabe qué te gusta y tú no sabes lo que quieres. Relax, te pregunta para orientarte.

PRIMER INTENTO

¿SECO O AFRUTADO?

La pregunta trampa. Porque la mayoría de los vinos son secos, es decir, no son dulces que acompañan aperitivos, foie o quesos azules. Son tres. Probablemente quieres uno



dentro de ellos los hay más o menos afrutados. ¿Entonces? Que no cunda el pánico: la materia prima del vino es la uva, por eso tiene tantos aromas de frutas, flores y hierbas. Cuanto más joven sea un vino, por lo general, más afrutado e intenso será. Y si el vino, por el contrario, tiene crianza, ya sea en botella o en bodega, esa fruta intensa se habrá suavizado y el vino tendrá otros aromas complejos: tostados, ahumados, caramelo, especias.

SEGUNDO INTENTO

¿BLANCO, TINTO O ROSADO?

Vamos a algo más básico: por lo general los blancos son más ligeros que los tintos. Sobre todo los españoles. Esto podría ser un índice para saber lo que te gusta. Además los blancos suelen servirse más fríos que los tintos, por lo que es normal que con el calor apetezcan más, y los tintos se beban en momentos más fríos. Pero eso está cambiando: los blancos que surgen en nuevas zonas tienen más grado, más cuerpo y más intensidad y los nuevos tintos tienden a ser más ligeros y suaves.

TERCER INTENTO

¿ZONA CLÁSICA O INNOVAMOS?

Hay auténticas maravillas en las regiones clásicas, y cuanto mejor sea el vino, más se pagará por él. Otras regiones menos populares tienen joyas que merece la pena descubrir. Olvídate del blancos/pescado tintos/carne. Más que el producto, cuenta la intensidad de sabores: una paella de arroz negro va con vinos complejos y potentes. El arroz tres delicias, más suave, pedirá vinos más ligeros. Si la cocina es picante, frescos y semidulces alivian la sensación de calor... **T**

TAL PARA CUAL

A cada sabor su vino y uva -con algunas *etiquetas* recién salidas de bodega- para que practiques la fórmula mágica de Ferrán Centelles, ex sumiller de El Bulli: "No se trata de comer y después beber: hay que llevar la comida a la boca y el vino. Y experimentar". Prepárate para los WOWs a partir de ahora.

Salado: Si la comida tiene sabor salado, la mayoría de las veces, ayudará a potenciar la fruta del vino que la acompañe y los taninos serán más ligeros. Te sugerimos dos novedades: **Tesalía 2015** (Bodegas Tesalia, en Arcos de la Frontera, Cádiz) que mezcla uvas Petit verdot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet sauvignon, y **Orube Alta Expresión** (Bodegas Solar Viejo, en Rioja Alavesa), elaborado con Tempranillo, la uva más común.

Ácido: Si estamos ante una ensalada, ceviche, gazpacho, boquerones, y platos donde predomina el sabor ácido, los vinos se percibirán más afrutados y más suaves. Te recomendamos probar un **Txakoli de Bodegas Itsasmendi** (Vizcaya). Esta zona en pleno renacimiento tiene uvas apenas conocidas como Hondarribi zuri y Hondarribi zuri zerratie que hacen un vino joven, afrutado, ligero y sorprendente. ¿Otra opción? Un **Blume blanco** (Bodega Pagos del Rey, en Rueda) con mezcla de Verdejo y Viura, que transmiten aromas de frutas tropicales y cítricas.

Umami: La cocina actual está marcada con el quinto sabor o umami y ahumados, setas, cocina fusión... que hace que el vino parezca menos dulce y menos afrutado, aumenta la astringencia y acidez. Por un lado, **La Revelía 2016** (Bodegas Emilio Moro, El Bierzo) es un blanco que lleva uva Godello, intenso y aromático y, por otro lado, **el Mernat blanco** (Bodegas Tierras de Orgaz en Montes de Toledo), cítrico, floral, complejo y goloso, gracias a su uva Viognier, de origen francés.

Dulces: Por último, los dulces son complicados, después de endulzar el paladar, lo que le siga parecerá menos dulce y afrutado. Entonces, nada como el potente **Néctar** (González Byass, Jerez de la Frontera), elaborado con Pedro Ximénez, con aroma a pasas y caramelo. **Malvasía** (Bodegas Freixenet) es uno de los mejores cavas pensados para dulces. Elaborado con uva Malvasía, tiene sabores de caramelo.

Y además: Para platos de difícil combinación como espárragos, alcachofas, quesos fuertes o chocolate, España tiene dos grandes embajadores a nivel mundial: los cavas y los vinos de Jerez. Ambos les acompañarán con éxito y pueden durar... hasta el postre.



Umami



Dulce



En la variedad está la uva...

1. Tesalía 2015 (30 €) **Tesalía**.
2. Orube Alta Expresión (24 €) **Solar Viejo**.
3. Txakolí (10 €) **Itsasmendi**.
4. Blume Blanco (5,70 €) **Pagos del Rey**.
5. Mernat Blanco (12 €) **Tierras de Orgaz**.
6. La Revelía 2016 (21 €) **Emilio Moro**.
7. Néctar (8,75 €) **González Byass**.
8. Malvasía (11 €) **Freixenet**. (Precios aprox.)