vinetur

¿Qué se bebe en la Casa Real? Mapa del vino español

La Casa Real española guarda una discreción absoluta sobre los vinos de sus actos oficiales. Pero los datos existen. Y lo que dicen es más interesante que cualquier cotilleo de prensa rosa.

viernes 5 de junio de 2026

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Empecemos por un dato que me parece interesante. La Casa Real española suele guardar una absoluta discreción sobre los vinos que se consumen en sus actos oficiales. En los más destacados, caso de las bodas reales, se sirven vinos con etiquetas genéricas de los diferentes Consejos Reguladores. Es decir: en el menú oficial de una boda real española, no pone el nombre de la bodega. Pone la denominación de origen. Nada más.

Protocolo puro. Y una lección de humildad institucional que más de uno en el sector agradecería aplicar. Pero los vinos tienen nombre. Y quienes estuvieron en esas mesas, los que los sirvieron y los que los eligieron, hablan. Con discreción, o no. Pero hablan.

El menú más cotilleado de los últimos veinte años: La boda de Felipe y Letizia

Lo que da de sí una boda real. El 22 de mayo de 2004, en el Palacio Real de Madrid, se celebró el banquete de boda de los entonces príncipes de Asturias. Los cocineros encargados del evento fueron Ferran Adrià y Juan Mari Arzak que junto a sus equipos, estuvieron en los fogones preparando todo desde jornadas anteriores. La parte dulce, Paco Torreblanca. El servicio corrió a cargo del restaurante Jockey. Lo que no he podido averiguar es quien hizo la selección de los vinos aunque se rumorea que fueron los propios novios los que eligieron qué se iba a beber el dia de su boda.

El vino blanco era un albariño con caiño y loureiro de Terras Gaudas en Rias Baixas y el tinto, de Rioja, un tempranillo con graciano y mazuelo de CVNE, el Imperial Gran Reserva 1994 que salió de la cripta de la propia bodega por ser un vino que ya no se comercializaba. Este hecho dio relevancia patrimonial y lo convirtió en un privilegio, más allá de quien subía al altar. Un cava rosado de Perelada fue servido en los aperitivos. Y el Casta Diva dulce de Gutiérrez de la Vega. En la cena, Colección 125 Chivite de Navarra. El reserva tinto en magnum de Matarromera de Ribera del Duero elegido personalmente por Doña Letizia y el moscatel MR de Málaga de Telmo Rodríguez. Un recorrido por varias regiones y variedades y que "sufren" variaciones depende de quien cuente la historia ya que por ahí hay más vinos "implicados" y que también fueron protagonistas en algún momento del enlace, según el medio que lo cuente.

Detalle para destacar que hace que todos los vinos nombrados se conviertan en mediocres. La cristalería. Si se tira de hemeroteca y vemos las fotos, las copas eran muy rococós y protocolarias con su oro y esas cosas, pero seguramente, y voy a moderar mi lenguaje, no las más adecuadas para un evento de tales características. Buenos vinos, malas copas. Espero, que en la actualidad, esto haya cambiado a mejor y se beba vino en una copa "realmente" decente.

Las barricas reales

Aquí hemos hablado de una sola celebración pero podríamos escudriñar las bodas de las Infantas o actos conmemorativos pasados y actuales. Pero, hay algo que me parece todavía más interesante que los vinos de un banquete. Las colecciones privadas. Algunos ejemplos para los curiosos.

En las bodegas Marqués de Riscal, entre centenares de barricas apiladas, se encuentran al menos dos con la leyenda grabada "Cosecha Real". En una se puede leer "Para su majestad el Rey D. Juan Carlos I". En la otra, el destinatario era "Su Alteza Real el Conde de Barcelona", Don Juan de Borbón, padre de Juan Carlos I.

En Sant Sadurní d'Anoia, en el Penedés, Freixenet tiene una de sus referencias más emblemáticas como es Reserva Real, llamada así desde 1987, fruto de una visita de los Monarcas a las bodegas. Si nos vamos a la otra punta del mapa, en Jerez, Bodegas Tradición ostenta el título de Proveedor Oficial de la Casa Real Española pudiendo usar incluso su Escudo de Armas en las botellas destinadas a tal efecto.

Tanto el Rey Felipe como Don Juan Carlos cuentan con sus propias colecciones privadas de vino de Matarromera en las cavas subterráneas de la Ribera del Duero. Y Carlos Moro, fundador de la bodega, no lo cuenta como anécdota. Lo cuenta como la consecuencia natural de una relación construida durante años.

Como curiosidad también, la reina Letizia admitió hace tiempo que no suele beber alcohol pero paradójicamente, dice algo interesante del papel del vino en los actos de la Casa Real: quien lo elige no siempre es quien más lo bebe. Cuando la Casa Real elige un vino para una mesa de Estado, no lo elige por precio. No lo elige por moda. No lo elige porque el director comercial de una bodega tenga buenos contactos. Hay un

equipo de personas con criterio, sumilleres profesionales adscritos a La Zarzuela y Palacio Real, que gestionan una bodega institucional con la misma seriedad con la que se gestiona cualquier otro servicio de representación del Estado, aunque los parámetros de elección a algunos nos puedan parecer poco objetivos, ya que se aprecian muchas "R" en los elegidos.

Que sí. Que ya sabemos que en ciertas Denominaciones de Origen hay grandes vinos. Esto no se discute. Pero en otras, también. Y no son elegidos. Aun sin nombrar el nombre del vino, su naturaleza trasciende y eso implica un empujón comercial a la bodega en cuestión. Porque, no nos engañemos. Todos hemos dicho u oído esa frase que dice: he bebido como un Rey.