vinetur

7 vinos para ver la final de la Champions League

Recomendaciones para ver, y beberte, la final de la Champions

martes 14 de mayo de 2024

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



Una persona como tú, que derrama elegancia y estilo, ha de ver los partidos importantes con vino, ¡sí sí con VINO!.

Así que el próximo sábado uno de junio, ya que te has ofrecido para ver la final en tu casa con tus amigos y amigas, entre otras razones para presumir de Smart TV y sofá nuevo, aquí tienes -7- vinos con los que sorprender a tus invitados, brindar por los goles y multiplicar el disfrute de lo que suceda en Wembley.

Entiendo que a ti y a tus amistades el tema cerveza os hace algo de gracia, pero no me discutirás que el vino le da otra luz a tu salón, otro ritmo al partido y además te hace quedar como un gran anfitrión. Por no hablar de que con la cerveza más de un gol se celebra en el baño.

Ganan los blancos con tres etiquetas, aunque también encontrarás un gran rosado, un par de tintos con nervio y unas burbujas para sí todo termina a tu gusto. Ojo, si alguien quiere emular el podio de la Fórmula 1 al finalizar el partido, le dejas una botella de agua con gas. El que quiera tirar vino, y menos en casa ajena, que se vaya el día de San Pedro a <La Batalla del Vino> de la ciudad de Haro.

Y me preguntarás ¿y entonces qué hago con la cerveza que tengo en casa? Pues busca en internet una atractiva y fácil receta de Pollo a la Cerveza que hay de Karlos Arguiñano, y así convidas a merendar a tus invitados.

Lo dicho, ahí te dejo -7- recomendaciones para ver, y beberte, la final de la Champions.

Mil Ríos, Godello

Ese blanco atrevido, sin complejos, con boca suficiente para soportar emociones y con una nariz fresca y agradable. Godello de libro, con "anchura" en el paladar, como los que a ti te gustan, para descorchar y disfrutar. De una casa ejemplar y comprometida con Galicia y con los vinos de calidad. Juan Luis, su creador, es un gran tipo, y no falla ¡la buena gente siempre hace buenos vinos!.

Bodegas Méndez Rojo, D.O. Valdeorras.

Quintaluna, Verdejo

Materia prima de primer nivel, donde el suelo lo marca todo. Verdejo segoviano, sincero y bien trabajado, lías y fudre, que le otorgan una personalidad singular. No hay "fuegos artificiales" ni en nariz ni en boca, hay finura y longitud.

Por si no te acordabas, Ossian Vides y Vinos es un proyecto de Alma Carraovejas, así que ya sabes, la calidad es el epicentro de lo que sucede en copa.

Bodegas Ossian Vides y Vinos, Nieva

Siete Peldaños, Malvasía y variedades olvidadas

Arribes, la zona con más futuro de toda la cuenca del Duero por méritos propios. Lo que sucede en Arribes no sucede en ninguna otra zona pegada a este gran río, gracias su patrimonio vitivinícola, sus variedades: Juan García, Bruñal, Mandón, Puesta en Cruz, Malvasía, y un larguísimo etc

Este Siete Peldaños refleja claramente la zona, es una auténtica delicia, blanco bien estructurado, aromático, elegante y lo que marca esta maravillosa zona, la finura, que también reside en este gran blanco de José Luis Pascual. Por cierto, si aún no conoces Arribes, no sabes lo que te estás perdiendo.

Finca Valleoscuro, Prieto Picudo

Julio Otero es el "capo" de los rosados de este país, creo que no hay nadie con tantos conocimientos sobre este tipo de vino en muchísimos kilómetros a la redonda. Yo creo que piensa cada uno de sus rosados paseando entre los larguísimos pasillos de su bodega centenaria, la cual te recomiendo que visites. Cada año elabora, y envía a media Europa, más de una decena de estilos, lo cual otorga el valor que merecen los rosados de calidad.

Este Finca Valleoscuro tiene desparpajo, nervio, color, aroma y boca, mucha boca. Julio fue el que me abrió los ojos hace muchos años, y me hizo ver que los rosados molan mucho, diciéndome: "Nino, hacer un buen rosado no es tarea fácil".

Bodegas Otero, Valles de Benavente.

620, Albarín Negro y Verdejo Negro

Pues aquí tienes un excelente tinto de perfil puramente atlántico, a base de Albarín negro y Verdejo negro de alta montaña. Se trata de un tinto fresco y con soltura al paladar que elabora el gran Luciano Gómez, persona con las ideas muy claras y los vinos muy buenos.

Maneja diferentes parcelas donde sientes tanto vértigo como emoción. En algunos casos rozando el 70% de desnivel.

Te puedo asegurar que la D.O.P. Cangas va más allá de la viticultura heroica, es viticultura admirable y amor del bueno y verdadero por la viña. Vete y ya me contarás.

Bodegas la Verdea, Cangas del Narcea - @bodegaslaverdea

La Furgoneta que miraba al Órbigo, Mencía y otras

Tú que siempre buscas proyectos pequeños, suelo, viña, altitud, vinos originales, frescos, personalidad, mezcla varietal de campo (lo que llaman ahora Field Blend) etc, pues este es tu vino. Una auténtica delicia, con una protagonista de excepción, la Mencía de viña vieja y altitud, a la que le acompaña un interesante reparto entre las que se encuentran: la Garnacha Tintorera, Doña Blanca, Palomino... que hacen que sucedan tantas cosas en la copa como en una peli de Quentin Tarantino. Te lo digo yo y punto.

De Sara Martínez y León Flórez, a orillas del Río Órbigo. @lafurgonetadevinos

Champagne Laculle Frères Val Moignot, Pintot Blanc

Y desde el pueblo de Buxeuil, en la Côte des Bar (Francia), nos llega este Champagne superior de otro gran tipo y perfecto anfitrión, Víctor Laculle, un genio y para muestra este 100% Pinot Blanc afiladísimo y simplemente espectacular. A la altura de una gran final. A mí todos los vinos de esta casa me emocionan, pero este Val Moignot me parece brutal, algo parecido a cuando marca tu equipo pasado el minuto 90.

De Laculle Frères - Champagne. Si te apetece lo mejor que puedes hacer es ponerte en contacto con Nacho de Vinos Chulos @navinoschulos

Mucha suerte y siempre aúpa.