vinetur

9 Vinos para ejercer de perfecto cuñado en las reuniones familiares de Navidad

Te voy a recomendar 9 vinos para favorecer tu entrada triunfal, en casa ajena, las próximas reuniones familiares

sábado 14 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



Antes de que te entren las prisas, se te eche el tiempo encima y tengas la visa que suelte más humo que la freidora de un chiringuito el 15 de agosto, te voy a recomendar 9 vinos para favorecer tu entrada triunfal, en casa ajena, las próximas reuniones familiares a las que estés convocado, facilitándote la información que necesitas para

llegar con vino y quedar como un invitado impecable.

¿Y por qué te digo esto?, porque llegar con vino es sin ningún género de dudas una fórmula infalible y cuanto mejor sea este, mejor te irá, sobre todo si el ambiente es más hostil que en zona de combate.

Un consejo te doy, si llevas vino, que lo has de llevar, vete con dos botellas, y no lo digo en beneficio del sector, que también, sino porque este hecho te dará grandeza, elegancia y ese comodín extra que te impedirá ejercer de "traidor" (ya sabes: tráeme los cubiertos, tráeme los platos, tráeme...) y así disfrutar de no tener que levantarte de la mesa en toda la noche, salvo para ir a desbeber.

Por si fuera poco, llevar dos botellas, una en cada mano, tiene varias lecturas positivas, entre ellas dirigir las miradas hacia las mismas, pasando casi desapercibido tu pálido semblante. Y por otro lado facilitarte el equilibrio, tan necesario después de pasar una tarde de zambomba a pie de barra y habiendo bebido más que los peces en el río. Hazme caso, siempre dos.

Pues lo dicho, ahí te van 9 buenas opciones, si necesitas alguna más me llamas y de paso me invitas a un vino. Eso sí, antes de nada me gustaría ilustrarte sobre algunos de los diferentes tipos de cuñados que existen, que te vendrá muy bien para evitar cometer errores y no actuar de forma inapropiada.

EL JETA

El que trae una botella que le regalaron (pudiendo haber sido algún miembro de la familia política) hace 5 años en su cumpleaños, que ni se acuerda y con la que seguramente tropezó en la despensa y dijo ¡uy qué bien me viene!. Yo desde hace mucho tiempo, cuando regalo vino en lugar de tarjetas escribo en la etiqueta por si acaso, ya sabes.

EL DESPISTADO

El que llega con una botella de Berberana que le venía en la cesta de navidad de la empresa. Y con toda la buena fe, o mala, la trae porque sabe que siempre hay alguien que con el mismo conocimiento que él le dice "uuummm Berberana, un clásico" ¿un clásico? Del mimbre diría yo. Pero bueno, es cierto que tiene su público.

EL KAMIKAZE

El que no trae vino y además predica que él no es de vino es más de Jamón, que tampoco trae. El mismo que se bebe hasta el agua de los floreros y aún así siempre pondrá pegas a todo.

EL AGUILILLA

El más hábil, aquel que revisa las rrss de la familia en busca de pistas para saber qué se bebe en esa casa y así elegir, logrando en la mayoría de las ocasiones abrir la puerta grande. Es cierto que este es un perfil de noviazgo que intenta ganarse al respetable, sobre todo a hermanos de la pareja, suegros e incluso abuelos.

EL DE NIVEL DIOS

El técnico, el que dispara con muy buena munición para acertar siempre en el tiro. Ese que llega con una gran botella de vino alardeando de que es de su cava particular, ya que tiene cupo en esta exclusiva bodega. Pero en realidad el vino se lo ha recomendado y vendido, con mucho tiento, Ramón Cabreros "Monchí", sumiller y profesional de altura en el Club del Gourmet de El Corte Inglés.

El cuñado en cuestión, haciendo gala de su nivel, llegará a casa decantador en mano, con un psicodélico descorchador que ni él sabe cómo funciona, copas (si es cuñado nivel Prémium las traerá con el nombre de cada miembro de la familia) y comenzará a dar el coñazo 5 horas antes poniendo en marcha el protocolo necesario para que el vino respire, a lo que siempre habrá alguien que le recomiende abrir la ventana.

Ya te contaré más tipos de cuñados, que ahora ando con prisa. Ahí te va lo prometido:

ESPUMOSO EL MILANO ANCESTRAL, ALBARÍN

Pueblo: San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)

Tipo: Espumoso Ancestral

Persona: Paco Monasor

Esta coqueta microbodega, sita en el corazón de la villa de San Cristóbal de Entreviñas, acoge una de las mayores sorpresas de la actualidad vitivinícola, ¡sus espumosos! elaborados por el método ancestral y que son realmente extraordinarios, te lo digo yo y punto.Tan extraordinarios como Paco, su autor, que maneja el proyecto con tanto conocimiento como pasión. Burbuja fina, seco, frutal, con mucha boca y perfectamente gastronómico. Así es este Milano Albarín.

BLANCO MALCORTA, VERDEJO

Pueblo: La Seca (Valladolid)

Tipo: Blanco Singular

Persona: Javier Sanz

Cuando catas este maravilloso blanco te das cuenta de que has dado con el Verdejo que siempre soñaste. La Malcorta es una uva Verdejo casi en desaparición, que Javier supo rescatar y volver a poner en valor para el disfrute de todos. El vino es brutal, honesto y sincero. Verdejo serio y profundo hecho para el disfrute y la buena mesa.

No me canso de decir que debería haber un Javier Sanz en cada zona vinícola, su incansable investigación, empeño, estudio, apuesta y constancia lo ha convertido en lo que es, un señor del vino.

BLANCO LEIRANA FINCA GENOVEVA, ALBARIÑO

Pueblo: Barro (Pontevedra)

Tipo: Blanco de puta madre

Persona: Rodrí Méndez

Sí sí has leído bien, "blanco de puta madre", creo que no hay ni tipología ni definición mejor para un vino que la que acabo de escribir. Finca Genoveva, más allá de ser un vino elaborado con parras que saltan los 180 años, ahí es nada, y que son y han de ser patrimonio universal, es uno de esos blancos que te proporcionan placer inmediato. Si los bebes pronto y disfrutas de su nervio, alucinarás. Si por el contrario esperas y guardas botellas en el tiempo, entonces fliparás.

¿Rodri? Un genio que ha puesto sensatez y rigor en una zona con mucha actividad. No pierdas de vista sus tintos

TINTO MALDITO PARNÉ, TINTA DE TORO

Pueblo: Toro (Zamora)

Tipo: Tinto con crianza

Personas: Noe y Niko Calvo

Estos inquietos hermanos desprenden una energía súper contagiosa, pero es qué además elaboran unos vinos cojonudos, como este Maldito Parné, versión de la Tinta de Toro con finura, frescura y elegancia. O como ellos cuentan: "Un vino de parcela, sofisticado y sutil, con una acidez Dolby Surround". Este vino y esta gente juegan en otra liga, punto. ¡aúpa los Calvo!

TINTO AÚN, BRUÑAL

Pueblo: Pereña de la Rivera (Salamanca)

Tipo: Tinto delicioso

Personas: Giuliano y Julio Gallo

La familia Gallo siempre a defendido el potencial de los vinos de Arribes y por ende sus variedades minoritarias, joyas si son tratadas y trabajadas como merecen. Julio ha dedicado casi media vida a este paraíso vitivinícola cercano al final del Duero español y

por tanto conoce como pocos su grandeza. Dominio de Gallo es el último proyecto familiar, donde elaboran unos vinos mágicos como este Aún Bruñal que rebosa elegancia.

TINTO PLANTATIO, TINTA DE TORO

Pueblo: El Pego

Tipo: Tinto con crianza de viña muy vieja (de verdad)

Personas: Esteban Sánchez y Bernardo Fariña

Finura, finura, finura... y así cientos de repeticiones de este adjetivo definitorio de la calidad y tipología de un gran vino como es el caso. Plantantio es una brutalidad y si te haces con unas de las poco más de 800 botellas me darás la razón. Ten en cuenta que se trata de una viña prefiloxérica, con lo que estamos hablando de más de cien años. Una materia prima digna del paraíso, que ha recaído en muy buenas manos, las de estos dos Wine Stars.

TINTO FUENTES DEL SILENCIO X CHARTIER, MENCÍA, ALCANTE BOUSCHET, PRIETO PICUDO, PALOMINO Y DOÑA BLANCA

Pueblo: Herreros de Jamuz.

Tipo: Tinto con crianza

Personas: Marta Ramas y François Chartier

Mi pasión y amor por este proyecto del Valle del Jamuz y por sus vinos es archisabido, ya que lo he manifestado en numerosas ocasiones. Podría recomendar cualquiera de sus etiquetas porque con todas quedaría siempre bien, pero hoy toca esta maravilla, un blend perfilado por un genio como es Chartier, con vinos elaborados por Marta. ¡Que más se puede pedir!.

GENEROSO DORADO DE ALBERTO, VERDEJO

Pueblo: Serrada (Valladolid).

Tipo: Generoso-Dorado

Persona: Carmen San Martín

Y cuando lleguen a la mesa las gambas, el jamón, la cecina..... en ese momento tú dirás ¡quietos! y sacarás la botella de este inolvidable Dorado, generando una sensación de júbilo y éxito similar a la que provoca la duodécima campanada.

Este Dorado es un vino versátil, que puede convivir en la mesa entre burbujas y grandes blancos y/o tintos de manera impecable. Puedes estar bebiendo lo que quieras, que siempre podrás volver a la copa del Dorado y prolongar el placer incluso en compañía del asado, el pavo o lo que se tercie. Atención al contraste con los turrones, sobre todo con los de yema. Ese punto salino, concentrado, oxidativo y con aromas del sur..... ay qué maravilla.

No hay persona que cuente mejor los vinos que Carmen San Martín, sobre todo los históricos de Rueda "los Dorados", lo hace desde el conocimiento y la experiencia pero sobre todo desde el corazón.

TINTO DULCE LATARCE, TEMPRANILLO

Pueblo: Toro.

Tipo: Tinto maravillosamente dulce

Persona: David Rodriguez

David es una de las personas que componen el equipo de esta casa, Bodegas Latarce, pero sin duda él es una pieza importante y decisiva en el día a día de sus vinos. Un profesional impecable e incansable. Un viajero del vino y defensor de lo suyo (sus vinos). Atento a todo lo que sucede en el mundo de gastronomía y con cualidades extraordinarias para dedicarse a lo que más le apasiona que es el Vino.

Este tinto dulce tiene un recorrido por el paladar sutil, delicado y armónico. Es seductor y largo como el amor eterno. Irá de película para cerrar la cena o comida, pero ojo, si en el menú hay foie fresco arrímale este misil y saldrás a hombros.