vinetur

Dime que película vas a ver y te diré que vino beber

Vinos españoles que combinan a la perfección con tus películas favoritas

martes 21 de enero de 2025

ESCRITO POR VILMA DELGADO



No hay nada más delicioso que abrir una buena botella de vino en el sofá de casa y poner una gran película, y si es en compañía mucho mejor. El maridaje entre vinos y películas puede ser una experiencia enriquecedora para quienes buscan disfrutar de

una velada diferente. Así como el vino evoca sensaciones únicas, las películas transportan al espectador a mundos distintos. La elección de ambos no es al azar: cada varietal de vino español tiene características que pueden asociarse con la temática, el tono y la emoción de una película. Esta relación entre el cine y el vino es, sin duda, una oportunidad para disfrutar de ambas formas de arte en armonía.

Para quienes disfrutan de un tinto **Tempranillo**, la variedad por excelencia española, las películas de tono clásico o dramas históricos son una opción ideal. Este vino, con notas que a menudo reflejan el terruño y su crianza, evoca una sensación de conexión con la tradición. Se podría acompañar con una cinta ambientada en épocas pasadas, donde las intrigas familiares o los dilemas éticos se despliegan con intensidad. Producciones que exploran historias complejas y con un ritmo pausado resultan compatibles con esta uva que invita a la contemplación.

Por otro lado, el vino **Albariño**, con su frescura, gran aroma y carácter, encaja perfectamente con comedias románticas o películas ligeras ambientadas en la costa. Este vino blanco, originario de Galicia, es ideal para evocar historias que transcurren en paisajes luminosos, con diálogos ágiles y un tono desenfadado. La combinación resulta un soplo de aire fresco para quienes buscan escapar de la rutina con un toque de alegría y optimismo.

La **Garnacha** ofrece un perfil más amplio dependiendo de su elaboración, pero en general se asocia con notas frutales y un carácter accesible. Este vino tinto se puede maridar con películas de aventuras o de temática juvenil, aquellas que mezclan acción con momentos emotivos. La Garnacha, siendo una uva versátil, se adapta bien a historias que exploran el crecimiento personal, los retos de vida o el inicio de nuevas etapas, siempre con un toque entretenido y cautivador.

En cuanto a quienes prefieren el **Verdejo**, este rico vino con toques herbáceos y una acidez equilibrada encuentra su pareja ideal en documentales sobre naturaleza o producciones que celebran la conexión con el entorno. Su carácter fresco y, en ocasiones, delicado resuena con imágenes de paisajes amplios, fauna silvestre y relatos que abordan el impacto del ser humano en el planeta. Es una elección perfecta para quienes buscan una experiencia relajante pero reflexiva.

El **Monastrell**, conocido por su intensidad y riqueza, combina bien con thrillers psicológicos o películas de misterio. Este vino, con su profundidad y concentración, es el acompañamiento ideal para historias que exploran los rincones más oscuros de la mente humana o los giros inesperados de un caso complejo. La experiencia sensorial que ofrece el Monastrell se complementa con las tramas que mantienen al espectador al borde del asiento.

El **Mencía**, una variedad asociada a los vinos del noroeste español, es una elección singular que suele combinar frescura y elegancia. Su perfil es idóneo para dramas contemporáneos, películas que abordan conflictos personales o sociales con una narrativa delicada pero contundente. Este maridaje resalta la capacidad del cine para ahondar en las emociones humanas mientras el vino acompaña con su textura y complejidad.

Para los amantes del **Syrah** de España, este vino de gran carácter y notas especiadas puede ser el complemento perfecto para películas de acción o ciencia ficción. Su intensidad y persistencia en el paladar combinan bien con historias de ritmo rápido, efectos visuales impresionantes y tramas que exploran lo desconocido. El Syrah invita a disfrutar de una experiencia sensorial que iguala la adrenalina del cine de género.

El vino **Cariñena**, una uva con una tradición arraigada, combina bien con películas que exploran historias locales o relatos que celebran la identidad cultural. Este vino tiene una personalidad única que resalta con producciones que ponen en primer plano los valores, las tradiciones y las luchas comunitarias. Es una opción interesante para quienes valoran el cine que conecta con sus raíces.

Finalmente, los vinos dulces, como los elaborados con **Pedro Ximénez**, se asocian a momentos especiales y películas de fantasía o relatos que evocan la nostalgia. La intensidad y el dulzor de este tipo de vinos realzan la experiencia de sumergirse en historias imaginativas, con mundos llenos de magia o recuerdos entrañables. Es un acompañamiento ideal para quienes buscan una experiencia reconfortante y emotiva.

El vino, al igual que el cine, tiene la capacidad de transportarnos a otros lugares y de hacernos experimentar emociones que enriquecen nuestras vivencias. Elegir una película en función del vino que se bebe, o viceversa, puede transformar una noche

corriente en una experiencia memorable. La riqueza de las varietales españolas es una invitación a explorar maridajes que no solo realzan los sabores del vino, sino también las historias que llegan a través de la pantalla.