vinetur

Vinos tintos españoles aprende a entenderlos y disfrutarlos

martes 4 de marzo de 2025

ESCRITO POR PABLO

Si hay algo que nunca falta en una buena mesa en España, es una botella de vino tinto. Desde pequeños descubrimientos locales hasta etiquetas icónicas, el país tiene una diversidad impresionante de estilos. Y lo mejor es que siempre hay algo nuevo por probar.

Después de años explorando diferentes denominaciones y variedades, he aprendido que no se trata solo de qué región es "mejor", sino de encontrar el vino adecuado para cada momento. Aquí dejo algunos apuntes que pueden ser útiles para quien quiera adentrarse más en el tema.

Rioja, el clásico que nunca falla

Si alguien menciona vino español, probablemente lo primero que le venga a la cabeza sea Rioja. Y con razón. Los tintos de esta zona tienen un equilibrio que los hace accesibles, con ese punto de fruta madura, vainilla y un toque especiado que les da la crianza en barrica. Para muchos, este es el vino "seguro" que siempre queda bien.

Ribera del Duero, potencia y estructura

Si te gusta algo con más cuerpo, Ribera del Duero es un buen camino. Aquí el Tempranillo (o "Tinta del País", como lo llaman) suele dar vinos más densos y concentrados. Personalmente, los disfruto más en comidas con carnes rojas o estofados, donde su estructura se equilibra mejor.

Priorat, intensidad y personalidad

Este es de los que marcan diferencias. Los suelos de pizarra del Priorat hacen que los vinos tengan un carácter muy particular: intensos, minerales, con capas de sabor que evolucionan en la copa. No son los más fáciles para empezar, pero cuando le pillas el gusto, es difícil dejarlos.

Toro, carácter y robustez

Toro es otra denominación que merece más reconocimiento. Sus vinos tienen fuerza, pero a la vez una redondez que los hace muy disfrutables. No es raro encontrar botellas con una gran relación calidad-precio.

Pequeñas joyas fuera del radar

Más allá de las zonas más conocidas, hay denominaciones como Bierzo (con la Mencía, que da vinos más frescos y florales), Ribeira Sacra (tintos atlánticos con una acidez vibrante) o Jumilla (donde la Monastrell sorprende por su potencia y profundidad). Merece la pena salirse de lo típico y probar cosas diferentes.

Cómo elegir un buen vino tinto español

No hay una respuesta única, pero algunos consejos ayudan:

- **Para cenas ligeras**: Algo joven, como un Bierzo o un Rioja crianza.
- **Si quieres algo con más cuerpo**: Un Ribera del Duero o un Priorat.
- **Para sorprender**: Explorar zonas menos conocidas siempre es una buena idea.

Después de muchas catas y botellas compartidas, una cosa tengo clara: no hace falta gastar una fortuna para encontrar buenos vinos tintos españoles. Lo importante es probar y descubrir qué estilos te gustan más.