vinetur

Cómo empezar en el mundo del vino sin volverse loco (ni arruinarse)

Consejos prácticos para elegir vinos que se ajusten a tu gusto

lunes 14 de abril de 2025

ESCRITO POR PABLO



Hablar de vino a veces da respeto. Entre etiquetas con nombres raros, notas de cata que suenan a poesía abstracta y precios que dan miedo, es normal no saber por dónde empezar. Pero aquí va la buena noticia: no necesitas ser un experto, ni tener una bodega en casa, para disfrutar de un buen vino.

Después de muchos brindis, botellas compartidas y algún que otro error en la elección (sí, a todos nos ha pasado), estas son algunas cosas que me hubiera gustado saber cuando empecé en este mundillo.

No hace falta saber de uvas para saber lo que te gusta

Cabernet, Tempranillo, Syrah... Al principio puede sonar a jerga de otro planeta, pero lo importante es prestar atención a lo básico: ¿te gustan los vinos más suaves o con más cuerpo? ¿Te molesta la acidez o te parece refrescante? ¿Prefieres algo fácil de beber o

El precio no siempre es garantía

He probado vinos de 6 euros que me han encantado y botellas de 30 que no repetiría. A veces pagas por la marca, la zona o incluso la etiqueta. Lo bueno es que ahora hay muchas tiendas especializadas, como Divinos, donde puedes encontrar grandes vinos a precios razonables, y además te orientan según lo que estés buscando.

No compres por la etiqueta (aunque a veces ayuda)

Sí, todos hemos elegido una botella solo porque nos gustaba el diseño. Y oye, a veces sale bien. Pero si de verdad quieres acertar, lo mejor es leer la contraetiqueta: ahí suele decir si es un vino joven, crianza, con barrica o sin ella. Esas pistas valen más que mil adjetivos raros.

Tu copa importa más de lo que crees

No necesitas una cristalería de 10 tipos, pero sí conviene tener un par de copas decentes. Las copas grandes ayudan a que el vino respire y se abran los aromas. Nada cambia tanto un vino como tomarlo en una copa adecuada vs. un vaso de cocina. Haz la prueba y verás.

Prueba, equivócate y vuelve a probar

No hay mejor forma de aprender que catando. Y no hace falta montar una cata profesional: basta con abrir una botella con amigos, comentar lo que notas (aunque solo sea "me gusta" o "me resulta raro") y comparar. Poco a poco, vas creando tu propio criterio.

Bonus: empieza por vinos tintos fáciles de disfrutar

Si no sabes por dónde comenzar, te recomiendo buscar vinos jóvenes con fruta y poca madera. Un Rioja joven, un vino del Bierzo con Mencía o un tinto de Navarra son buenas puertas de entrada.

Al final, el vino no debería ser complicado. Es una excusa para compartir, para descubrir, y para disfrutar. Y lo mejor es que siempre hay algo nuevo esperándote en la siguiente copa.