vinetur

¿Existe el vino ideal para navidad?

¿Tiene sentido abrir un gran vino en una comida navideña?

martes 23 de diciembre de 2025

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Tengo mis dudas sobre si existen vinos ideales para Navidad. Todos los años por estas fechas, en redes sociales, dominicales y revistas generalistas solo se acuerdan del asunto para publicar un "especial de vinos". En algunos casos, resulta ser un catálogo complaciente, generalmente sugerido por el departamento de publicidad para que las bodegas inserten anuncios y hacer caja.

Mi experiencia me dice qué estos encuentros familiares navideños no son los escenarios más propicios para descorchar lo mejor de nuestra bodega, o sea, los vinos que se distinguen por su personalidad, terruño y exquisitez en la elaboración. He

comentado a más de una ocasión que las razones más evidentes es qué todas estás comidas son multitudinarias, familiares, en dónde el jaleo de los niños gritando, la alegría desmesurada de todos hablando a la vez, botellines de cerveza por todos los lados, la suegra cabreada, el abuelo atolondrado, la cocinera jadeante, el cuñado con un botellín de Mahou fumando en la terraza, el niño llorando que solo quiere sidra sin haberlo probado en su vida, la abuela con la tensión alta, la ráfaga vaporosa que sale de la cocina, el calor humano que se suma a la calefacción, la televisión a toda pastilla y un sinfín de aperitivos, dejan exhaustos los sentidos. Asimismo, tratándose del encuentro más familiar del año no faltan discusiones y en algunos casos rupturas sentimentales. Todo este tinglado de reacciones y sensaciones es lo más negativo a la hora de disfrutar de un gran vino, con personalidad y carácter en toda su magnitud en un momento en que los anfitriones tiran la casa por la ventana sirviendo los vinos más caros que en otros momentos del año se reservan para mejor ocasión. Y es que para la mayoría del género humano cristiano y agnóstico la mejor ocasión es esta.

Recomiendo la frescura y ligereza de las burbujas

Vayamos al plato y a la copa. Es cierto que los anfitriones destapan la caja de los deseos para poner en la mesa los platos que gusta a todo el mundo: que si un platillo de espárragos, que si una bandeja de chorizo, jamón y salchichón, que si un taco de atún, que si un plato de langostinos, mayonesa, anchoas, boquerones en vinagre; etc., todo ello sin orden ni concierto. La afición muy española al picoteo deja el apetito por los suelos cuando nos viene por fin el capón o el pavo.

Para todo este follón de sabores creo que el vino ideal desde el aperitivo hasta el postre, es el espumoso, ya sea cava, champagne, prosecco y gran número de vinos de este género que se elabora en todo el mundo y no solo para el brindis. Es una opción de apagafuegos de todo un maremágnum se sabores. Es fundamental que este líquido burbujeante no tenga más edad de tres años. ¿Por qué? La baja temperatura de servicio, el carbónico, la acidez y la ligera frescura de su trago, producen la misma sensación que un abanico sevillano en una calurosa tarde de toros. Pero que nadie se empeñe en buscar más matices en esta bebida, que no los encontrará y no digamos si la marca es un gran millesimé de un champagne o un insigne cava o un espumoso de

Corpinnat de 10 años. En tal caso, esta élite de la burbuja se podría disfrutar antes y no después de atacar los innumerables aperitivos. La razón se debe que la sensibilidad sensorial queda atrapada por toda una catarata de sabores distintos y mezclados que no deja espacio para percibir los matices de un buen espumoso entrando en la categoría de refresco noble. Existe el factor emocional dado que se ha elegido ese espumoso por muchos factores entre el más importante es el buen recuerdo de anteriores experiencias, pero depende en qué escenario se bebió.

Para la trascendente ocasión navideña los anfitriones intentan elegir la marca más cara, prestigiosa o la más puntuada en las guías y las sugeridas por los críticos, así como también, aquella vieja añada que nunca pudimos descorchar por no encontrar el momento señalado. Algunos lo exhiben como un modo de epatar, pero la mayoría para el disfrute compartido. En general desde el punto de vista subjetivo nos sentiremos satisfechos, pero desde el punto de vista gustativo es posible que el vino pase sin pena ni gloria.

En alguna ocasión dije que quiénes estamos acostumbrados por profesión y, como no, por vocación, a catar y beber hedonísticamente, es decir, las dos únicas formas de compartir el vino, es necesario el sosiego que permita sentir sin distracciones todos los valores no ya del vino sino también del menú sin que se crucen -repito- toda serie de interminables y variados sabores de los aperitivos que lo único que conducen es alterar y enmascarar en cierto modo los matices gustativos del vino. No se trata de catar sino apreciar mejor el perfil del vino y su armonía con un menú libre de toda una serie de bocados anexos que citaba antes que, en este caos sensorial, haga difícil las percepciones del líquido y del sólido. Por eso soy poco partidario del inacabable "menú degustación" de los restaurantes estrellados que, con sus numerosos bocados y variadísimos registros sensoriales, suele acompañarlos con un surtido equivalente de vinos de diferentes orígenes y texturas, los cuales se tropiezan unos con otros sin apenas percibir los rasgos identitarios de cada uno con el paladar y las consecuencias en el estómago abierto durante 4 horas.

Os dejo unos consejos sobre los mejores espumosos bien puntuados y asequibles al bolsillo que apunté en Vinetur por estas fechas el año pasado Cavas y Champagnes buenos, baratos y unos consejos con la diferencia de algún euro más en el precio. Hoy todo sube. Por sus peculiaridades no os preocupéis, porque de un año para otro en los

espumosos apenas hay cambios sensoriales.