vinetur

Diez estilos de vino que desafían prejuicios y modas centran la apuesta de Eric Asimov para 2026

El crítico del New York Times anima a redescubrir clásicos y variedades olvidadas frente a estereotipos y tendencias pasajeras

jueves 15 de enero de 2026



El crítico de vinos Eric Asimov, del diario estadounidense The New York Times, ha publicado este mes un artículo en el que propone diez estilos de vino que, según su criterio, merecen mayor atención durante 2026. El texto no se centra en marcas o etiquetas concretas, aunque sí menciona algunas botellas como ejemplo, sino que invita a los lectores a conocer regiones y variedades que han sido poco valoradas o han perdido popularidad en los últimos años.

Asimov explica que las modas en el mundo del vino cambian con el tiempo, pero la calidad y el estilo permanecen. Señala que algunos vinos han sido apartados por prejuicios o por cambios en los gustos de los consumidores. Entre los motivos, menciona la influencia de estereotipos, como la creencia de que todos los chardonnays californianos son excesivamente amaderados y mantecosos, o la idea de que los vinos dulces como el Sauternes y el Oporto solo se consumen en ocasiones especiales.

El crítico defiende que no se debe rechazar un tipo de vino por una mala experiencia puntual o por ideas preconcebidas. Recuerda que dentro de cada categoría existe una gran diversidad de estilos y matices. Por ejemplo, el chardonnay de California puede ser tanto fresco y mineral como más denso y afrutado. En su selección figuran géneros clásicos como el Bordeaux francés, el Napa cabernet estadounidense o la Ribera del Duero española, junto a otros menos habituales como el Savennières del Loira o los rieslings Spätlese alemanes.

En cuanto a Bordeaux, Asimov subraya su carácter equilibrado y su capacidad para acompañar platos sencillos como pollo asado o chuletas de cerdo. Recomienda buscar etiquetas menos conocidas y precios moderados dentro de la región. Sobre el chardonnay californiano, indica que la oferta actual es muy variada y anima a no dejarse llevar por antiguos prejuicios.

El merlot es otro caso señalado por Asimov. Recuerda cómo la película “Sideways” influyó negativamente en su imagen pública hace dos décadas, pero insiste en que esta uva puede ofrecer grandes resultados tanto en Burdeos como en California. En relación al cabernet sauvignon de Napa Valley, reconoce su precio elevado pero defiende su calidad cuando se elaboran con moderación y equilibrio.

Los vinos fortificados como Oporto y Madeira también tienen un espacio en la lista. Asimov comenta que han perdido presencia debido a cambios en los hábitos sociales, pero recomienda probarlos con quesos o conservar una botella abierta para ocasiones especiales. En España, pone el foco sobre Ribera del Duero y señala que algunos productores están recuperando estilos más frescos y menos potentes que los habituales en décadas pasadas.

El artículo también menciona los vinos dulces de Sauternes y Barsac, cuya producción es compleja y costosa debido a la acción del hongo Botrytis cinerea. Asimov sugiere combinarlos con quesos azules u ostras para apreciar mejor sus cualidades. El Savennières del Loira aparece como una opción menos conocida pero interesante para quienes buscan blancos secos con personalidad.

En Andalucía, Asimov recomienda los finos y manzanillas como aperitivo o acompañamiento de productos ibéricos. Destaca la vitalidad actual de la región y anima a no olvidar estos estilos tradicionales. Por último, incluye los rieslings Spätlese alemanes, vinos dulces con acidez marcada que considera versátiles para maridar con diferentes platos.

La selección presentada por Eric Asimov busca animar a los consumidores a abrirse a nuevas experiencias y reconsiderar estilos que han quedado relegados por las tendencias del mercado o por ideas preconcebidas. El artículo incluye ejemplos concretos de botellas para cada género, con precios variados para facilitar el acceso a diferentes públicos.