vinetur

El lujo del denigrado “vino de mesa”

España suma más de 500 vinos de alta calidad fuera de toda denominación de origen

viernes 27 de febrero de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Hay una forma de rebeldía silenciosa que no hace ruido en los Consejos Reguladores ni pide permiso en los despachos administrativos. Ocurre cuando un bodeguero decide hacer el vino que verdaderamente le representa y, para lograrlo, acepta renunciar al paraguas —y al marchamo comercial— de una Denominación de Origen. Se inscribe

entonces como "vino de mesa" y carga con una etiqueta históricamente sospechosa. Prefiere la exigencia del viñedo a los laberintos de la norma o, lo que es lo mismo: hacer un vino independiente.

Durante décadas, el consumidor interiorizó una ecuación simplista: sin D.O., vino inferior. En la jerarquía oficial, "Vino de Mesa" ocupaba el último peldaño, acompañado por indicaciones geográficas laxas y territorios sin relato. Pero esa lectura hoy ya no se sostiene. Mientras las grandes corporaciones buscan la rentabilidad inmediata de las D.O. más célebres, una generación de pequeños productores ha optado por otro camino: explorar escenarios donde el geoclima y las variedades indígenas permitan un proyecto personal de calidad, aunque no encaje en un perímetro reglamentado.

Son viñas viejas heredadas, parcelas compradas a bajo precio en zonas discretas, pagos familiares que no pueden trasladarse a territorios de prestigio como si fueran muebles. Allí, sin más aval que el conocimiento vitivinícola y la intuición, se elaboran vinos que responden antes a una conciencia que a un pliego de condiciones.

Históricamente, el llamado "vino de mesa" fue el refugio de lo anodino: mezclas sin identidad, procedencias baratas —de Castilla-La Mancha, Extremadura o áreas levantinas como Utiel-Requena, Manchuela y Almansa— y etiquetas mudas, donde estaba prohibido mencionar cosecha, variedad o zona. El viejo "vino de litro" arrastró durante años esa carga semántica.

Sin embargo, en los últimos quince años esta categoría se ha convertido en el territorio de libertad para algunos de los mejores enólogos del país. Paradójicamente, lo que nació como cajón de sastre es hoy espacio de excelencia. Las instituciones europeas, siempre inclinadas hacia la protección de las D.O., quizá podrían haber alumbrado un nombre menos peyorativo. Pero la realidad ha ido por delante del lenguaje.

España es actualmente el país europeo con mayor número de vinos de alta calidad fuera de territorios reglamentados. Los datos de la Guía Peñín 2026 lo confirman: 587 marcas en esta categoría, 353 por encima de los 90 puntos y 42 con 95 o más. Una proporción que, en algunos casos, supera a denominaciones históricamente señeras. Y no es un detalle menor que muchas de estas etiquetas procedan de bodegas asentadas, precisamente, en D.O. consolidadas. La independencia no es ruptura; es

elección.

Los mejores vinos de mesa

He seleccionado los **5 mejores "vino de mesa"**. Vinos que no necesitan el apellido de una denominación prestigiosa porque su legitimidad nace en la copa.

98 puntos

Dominio del Águila Albillo Viñas Viejas 2020 (Burgos)

De una variedad como el albillo mayor, durante años relegada a papel secundario, Jorge Monzón ha extraído una interpretación vertical y profunda. Es un blanco de subsuelo, de precisión artesanal, donde cada matiz parece cincelado. Una reivindicación de lo que la tradición había dado por amortizado.

97 puntos

Artadi La Poza de Ballesteros 2023 (Álava)

Juan Carlos López de Lacalle explora la uva como si fuera un organismo vivo en diálogo con el roble y el paisaje. El vino respira viñedo, pero también método y convicción. Un tinto que armoniza moléculas aromáticas y memoria vegetal.

97 puntos

Viña El Pisón 2023 (Álava)

La etiqueta más consistente del catálogo de Artadi. Aquí la variedad —expresiva, exuberante— asume el protagonismo con una claridad casi didáctica. Es un vino que confirma que el prestigio no depende de una contraetiqueta.

97 puntos

Bodegas Gutiérrez de la Vega Recóndita Armonía F 2013 (Alicante)

En manos de Felipe Gutiérrez de la Vega, la monastrell encuentra en el dulzor una forma de plenitud. El vino transmite sensibilidad y cultura: no es solo técnica, es emoción destilada con paciencia.

97 puntos

El Jardín de los Iguales Garnacha 2023 (Zaragoza)

El título de Master of Wine de Fernando Mora no explica por sí solo este logro. Aquí hay intuición, diálogo con el subsuelo, atención microscópica a minerales y microorganismos. La garnacha se viste de largo sin perder su raíz silvestre.

Estos vinos no son una impugnación del sistema de Denominaciones de Origen; son su contrapunto necesario. Demuestran que la calidad no siempre coincide con la frontera administrativa y que la libertad, cuando se ejerce con conocimiento y rigor, puede ser el mayor lujo del vino contemporáneo.