

GASTRONOMÍA

Vinos

**Piper-Heidsieck Brut Bodegas Piper-Heidsieck**

Lo cierto es que el champán le da a las celebraciones navideñas mucho glamour. De dolor pajizo suave, destaca por su suave frescor y fina efervescencia, que nos prepara la boca para el siguiente bocado. Posgusto largo y armonioso que nos dejará su recuerdo

largo rato. En aperitivos o con el total de los platos, el champán siempre queda bien.

● **Maridaje:** A la perfección con toda clase de platos, como aperitivos, mariscos y entrantes fríos, aunque a mí, que soy un clásico, siempre me apetece con ostras. ■

**Manzanilla La Gitana Bodegas Hidalgo**

Cuando preparamos nuestra mesa de Navidad, no debemos olvidarnos de los aperitivos. Mientras estamos acabando de preparar los platos principales, y antes de los mariscos, una copa de manzanilla con el toque que saben darle en Bodegas Hidalgo, fría, con un poco de jamón o los maridajes que más abajo les recomiendo, será el pistoletazo de salida para una

noche memorable. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, en nariz tiene aromas de hierba seca, con notas de almendras y sus inconfundibles notas ligeramente yodadas. En boca es salina, fresca, sutil y con ese final característico a frutos secos.

● **Maridaje:** Combina bien con aperitivos. Es insuperable con tostas con salmón o salpicón de marisco. ■

**Gibalbín Bodegas Barbadillo**

En Andalucía, además de los vinos blancos característicos a los que estamos acostumbrados, como fino, manzanilla o PX, también se empiezan a elaborar grandes tintos. Gibalbín es el primer proyecto de gran magnitud de vino tinto de Andalucía. Un vino ligero, afrutado y sabroso, que utiliza, además de las variedades tempranillo, cabernet, syrah

y merlot, la tintilla de Rota, una especie autóctona y prácticamente extinta. Ideal para epatar y sorprender a los amigos en la mesa. De un llamativo color rojo picota, en nariz es afrutado, con notas de regaliz. Lo mismo que transmite por su paso en boca.

● **Maridaje:** Este vino es ideal para pasta, como los navideños canelones, o platos de ave poco condimentada. ■

**Terras Gauda Blanco 2005 Bodegas Terras Gauda**

Un año más, la bodega premia a sus adeptos consumidores con un vino digno de cualquier ocasión. Al catarlo, leo en su etiqueta: "Este vino no se presenta a concursos". No lo necesita. De color dorado brillante, en nariz destacan sus tradicionales aromas a fruta fresca, perfectamente combinados con no-

tas acidulas de los cítricos. En boca es fresco, amplio, con un fondo ligeramente goloso de fruta fresca madura. Final ácido con recuerdos a piel de pomelo.

● **Maridaje:** Acompaña perfectamente mariscos, cocochas a la brasa o guisadas, y empanadas gallegas. ■

La Navidad es el momento de disfrutar con la familia y los amigos en la mesa. Y tiempo de sacar lo mejor que tenemos, para que sean momentos muy especiales y de grato recuerdo. Por eso presentamos una selección de lo mejor de cada casa. Que ustedes los disfruten. ● JONATAN ARMENGOL

Misterio de Fontana Roble Bodegas Fontana

Preparamos el camino a nuestra comida o cena de Navidad con un tinto monovarietal, tempranillo en estado puro, de una bodega empeñada en la calidad como premisa. Bodegas Fontana nos regala con un vino de un brillante y profundo color rojo con ribetes violáceos. En nariz es una explosión de aromas donde es fácil distinguir fresas y frambuesas, además de unas golosas notas

a caramelo y vainilla junto con los tostados de la barrica. Pero lo mejor se queda para la boca: mucha fruta a la entrada, que deja un delicado dulzor, elegantes toques a fruta madura y suaves tostados.

● **Maridaje:** Es un vino perfecto para acompañar estofados y legumbres, como las lentejas o los quiches. ■

Martúe 2004 Especial Martúe La Guardia

De la Tierra de Castilla nos llega el regalo de este vino, claro ejemplo de lo bien que salen las cosas cuando se quieren hacer bien. Este vino está esperando su salida al mercado para febrero y se lo presento en primicia para que lo pidan a los Reyes Magos. De un profundo color cereza madura; en nariz, cerezas y frutos rojos con suaves vainillas y un ligerísimo toque mineral, que nos indica ya lo que nos encontra-

mos en boca, persistencia de la fruta, tinta china y especias, en una madera equilibrada y discreta, perfectamente ensamblada con la fruta.

● **Maridaje:** Vino muy indicado si nos queremos lucir con los asados o los ragúes de ternera o con un plato que me encanta, lomo de cerdo asado con mostaza. ■

Bembibre 2003 Bodegas Dominio de Tares

Hablar del Bierzo es hablar de esta bodega, que con la variedad Mencía como protagonista es capaz de convertir un vino en una auténtica joya. De tonos rojo violáceos, presenta una nariz de gran complejidad, donde se aúnan frutas como la frambuesa o la cereza, con la ciruela negra, tonos florales (rosas y violetas), hojas, tabaco y un elegante aroma a maderas aromáticas, como el sándalo. En

boca, mucha fruta negra y balsámicos, excelente acidez con artes de tostados (cacao) y menta en el posgusto.

● **Maridaje:** Ideal con recetas de carnes al horno o unos filetes de solomillo a la pimienta, por poner un ejemplo, porque este vino se disfruta perfectamente con cualquier plato de carne. ■

Enate Varietales 2002 Bodegas Enate

Si de lo que se trata es de aparecer en casa de alguien con una botella, una buena elección es este vino, donde además de disfrutar con el contenido, contemplamos una preciosa etiqueta diseñada por Salvador Victoria, un recreo para todos los sentidos. El vino es el resultado de la fusión de variedades especialmente cultivadas como el merlot, el tempranillo, el cabernet sauvignon y el syrah. De color

rubi, nariz muy expresiva de frutos rojos; en este caso, moras y guindas con sabrosas especias, como el pimientón, el comino o el orégano, balsámicos como el romero y al fondo, praliné y toffee, aportados por la barrica. En boca, carnoso, amplio y con elegante final.

● **Maridaje:** Ideal con tacos de atún con salsa teriyaki y platos de carne asada. ■



GASTRONOMÍA

**Condes de la Salceda Reserva 2001 Viña Salceda**

Este vino es el primer hijo que nace del desembarco de la familia Chivite en Viña Salceda, y es el primero controlado plenamente por **Fernando Chivite**, una apuesta por la calidad en la zona de La Rioja. Es un vino muy exclusivo, de producción limitada y numerada de las variedades tempranillo y graciano. De color rojo violáceo de capa pro-

funda, en nariz resaltan aromas de sotobosque, a ciruela madura y un final balsámico proporcionado por la bodega. En boca es potente, como no podía ser menos, frutal y con un buen equilibrio fruta/madera.

● **Maridaje:** Es muy apropiado con guisos sofisticados e imaginativos, y, por supuesto, con un buen pavo de Navidad. ■

**Viña Consolación 2001 Sánchez Muliterno**

El esfuerzo de la familia **Muliterno** por hacer grandes vinos en la zona de La Mancha se vio recompensado hace poco más de un año con la concesión de la DO Pago Guijoso. Asesorados en el viñedo por el prestigioso **Richard Esmart**, han sabido extraer lo mejor de cada uva para elaborar los mejores vinos. A pesar de su crianza en bodega, luce un color

rojo brillante. En nariz, madera y fruta madura, y en boca, fruta compotada y unos potentes taninos que el tiempo suavizará poco a poco.

● **Maridaje:** Si en nuestro menú hemos apostado por platos consistentes y especiados, este vino es el ideal para acompañarlos, aunque también va estupendamente con carnes rojas a la brasa. ■

**Matarromera Gran Reserva 1999 Grupo Matarromera**

Un gran vino de la bodega capitaneada por **Carlos Moro**, que nos ofrece lo mejor del corazón de la Ribera del Duero. Ahora que ya se nos olvidó el cambio de siglo, es una buena ocasión para disfrutar de vinos del milenio pasado, que han estado esperando a su mejor momento para mostrarnos sus virtudes. De color guinda oscuro intenso

con tonos purpurados, nos muestra una nariz compleja, intensa y amplia, donde resaltan los frutillos rojos, como zarzamora, framuesa y grosella, matices minerales y un fondo goloso de vainillas, regaliz, cacao y café.

● **Maridaje:** Ideal con redondo de ternera, caza, chuletas de Ávila y lengua estofada. ■

**Pedro Ximénez Robles Bodegas Robles**

Para terminar nuestro repaso, nada mejor que un Pedro Ximénez de cuatro años de esta bodega, que, sin duda, ensalzará los dulces navideños y dulcificará nuestros recuerdos.

De color caoba oscuro, denso y profundo, es limpio, potente y complejo en nariz, donde brilla su marcado carácter pasificado de la uva, junto a notas florales de flor de aza-

har sobre un fondo especiado, original y aromático de curry y nuez moscada. Suave a la entrada, despliega un fácil paso de boca, aromático, con refrescantes notas cítricas y un final de frutos secos, con jovialidad que aporta frescura y una gran personalidad.

● **Maridaje:** Ideal como final de comida, a los postres, sobre todo con los de chocolate, y en cualquier momento que nos apetezca. ■