

Raquel Pardo  
@raquelquida

GASTRONOMÍA 21/12/2018

## Los vinos blancos también son para el invierno

Vinos perfectos para la velada más fría

Más sobre:

Gastronomía, De vinos, Enoturismo, Navidad

Fuera está lloviendo. Escuchas las gotas golpeando en tu ventana. Y estás **bajo una manta**. Suena la música, o no, resulta que estás viendo tu **serie favorita**. "Jo -te dices-, tiene que hacer un frío en la calle..." Pero tú no lo sientes. En tu sofá, con tu serie, y con uno de estos **blancos invernales**, tienes todo lo que necesitas para sentirte feliz.

¿Blancos? ¿En serio? **¿En invierno?** Pues sí. Sí a todo, como dice Windows.

Y es que igual que te puedes tomar un tinto fresco en el verano, no tienes por qué renunciar a un buen blanco, **mullido y confortable**, en esos días de invierno en los que anochece a las cinco de la tarde. Hay, por todo el país, vinos blancos que, ya sea por un toque de madera, una nota cálida o un **puntito cremoso**, son perfectos para esta época del año.

Y es que ¿por qué renunciar a una **copa de blanco**, si es lo que te apetece?



### PUJANZA AÑADAS FRÍAS 2016

No se me ocurre un mejor vino para empezar a disfrutar de un blanco en invierno que esta pedazo de viura que **Carlos San Pedro** cultiva y elabora en **Laguardia** (Rioja Alavesa). Viticultor y bodeguero de talante perfeccionista y casi **obsesivo**, lanzó hace unos pocos años este vino con **crianza en barrica** que únicamente sale en las añadas... **frías** (no, no se ha comido la cabeza poniéndole el nombre).

En la copa, un festival de **aromas silvestres**, flores y fruta finísima que se convierte en potencia y redondez al pasar por el paladar. No lo tomes muy frío; déjalo **atemperar** un pelín en la copa. Ah, y si puedes, guárdalo unos años. *PVP: 78 euros.*

### LA ABUELA VISI 2016

Sin irnos mucho más lejos, en otro pequeño pueblo de Álava, **Labastida**, **Carlos Fernández** se ha inventado **La Abuela Visi**, una mezcla de viura y malvasía pensada para seducir(te) frente a una chimenea. El viñedo del que procede ya suena muy a invierno: **El Barranco del Oso**.

Pero en la copa, encuéntrate a gusto con sus aromas cremosos y de fruta, déjate llevar por su **conversación larga y pausada**. Luego, tómatelo despacio, disfrutando de su textura sedosa y amplia. ¿A que va haciendo calorcito? *PVP: 28 euros.*

### BELONDRADE & LURTON 2016

Ha sido un **hito** en su zona (Rueda, conocida por su “blanquitos fresquitos” y sus “verdejos”) precisamente por ir contracorriente y **pasar olímpicamente de modas**. Didier Belondrade creyó hace unos años que a la verdejo se le podía sacar mucho partido, y que se podía hacer un vino con esta entidad, perfecto para **calentar cuerpos** y alguna que otra alma, si te dejas.

Verdejo con mayúsculas de esos que tienes que probar al menos **una vez en la vida**, elaborado a conciencia por la enóloga **Marta Baquerizo** en consonancia con el equipo de la bodega. Serio, potente, complejo, **entretenidísimo**; pedirá un picoteo, por lo menos, para disfrutarlo a tope. *PVP: 35 euros.*

### ARÍNZANO GRAN VINO BLANCO 2014

Este es un blanco que ya lleva en su nombre **vocación de grande**, una *chardonnay* de una de las zonas de España donde esta variedad se ha adaptado mejor, **Navarra**. Se pasa casi un año metido en **barricas nuevas y usadas** para conseguir un equilibrio entre la potencia y la elegancia, la calidez y la seda.

Tiene aromas confortables, especiados, matices de maderas aromáticas, vainillas, **pastelerías varias**... y una textura amplia, redonda, con mucho peso, casi **masticable** en el mejor de los sentidos. Para cenar con él y alargar la conversación en una sobremesa invernal. *PVP: 69 euros.*

## PEZAS DA PORTELA 2015

Aunque pensar en un **blanco gallego** puede sonar más a vinos muy marcados por el Atlántico y más bien **frescos**, lo cierto es que, con blancos como este, la cosa se puede poner bien seria. Parcelas de godellos con unos cuantos añitos, seleccionadas por los hermanos **Prada**.

Fermentado en **barrica**, tiene una mineralidad que te recordará que **Winter is coming**, con toques herbáceos y una seductora austeridad. Bébetelo despacio y disfruta de su **sabrosura**, su sensación de potencia y calidez amigable, con sabores complejos y entretenidos. Y ponte un buen maratón de **Narcos México**, ahora que llega la Blanca Navidad (¿Demasiado irreverente? Noooooo ¿Verdad?). *PVP: 25 euros.*

## FINCA RACONS 2015

Este catalán es perfecto para disfrutar de una **velada invernal**, una charla agradable y un estimulante **cruce de miradas**. La finca que le da nombre fue plantada de **macabeo** (AKA viura por las latitudes leridanas donde crecen estas viñas) en **1917**, y esa es la clave de su encanto.

Este **Racons** tiene multitud de matices, desde flores a frutas maduras y hasta piedras y tierra y hierbas silvestres, y el trago que proporciona es agradable, sedoso, elegante... de esos vinos de los que es mejor tener **más de una botella...** por si la conversación se alarga. *PVP: 22 euros.*



El viñedo de Tomàs Cusiné, productor de Finca Racons 2015

## **ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE 2017**

Surgió como respuesta a una **confusión** con las plantas que llegaron del vivero y se ha convertido en toda una **referencia**. Cual abrigo de lana merino, este blanco, que mezcla verdejo y *sauvignon blanc*, es un refugio contra el frío, un vino **candoroso y cálido** que se bebe como si te abrazara.

Potente, con hierba seca y especias, **vainilla** y crema, es el compañero perfecto de una tarde de **nieve**, cuando tú estás dentro de casa disfrutando de ver caer los copos y vas picando, poco a poco, pedazos de esa **tablita de quesos y nueces** que acabas de prepararte. Y que se pare el mundo. *PVP: 29 euros.*



*La abadía donde se produce este vino también es un hotel*

© Abadía Retuerta