



de vinos **sugerencias**

# Maridaje de emociones

Los expertos seleccionan un vino para cada plato, pero el común de los mortales descorcha las botellas según la ocasión. Incluso las situaciones más insólitas tienen un dúo perfecto. por F. O. fotos de J. M. Presas. Ilustraciones de Pablo Pino



**DE LIGUE CON LADY GAGA**

MUMM ROSÉ. A.O.C CHAMPAGNE. G.H. MUMM. 33,16 EUROS. A las estrellas del show business les va el champagne, incluso a las más raras, como Lady Gaga. Y el rosado que produce la casa G.H. Mumm desde 1957 tiene, además, un punto exótico, como la cantante, con una emblemática rosa en la etiqueta, diseñada por el artista japonés Léonard Foujita.



**EN LA CELEBRACIÓN DEL MUNDIAL**

DOLCETTO BIANCO 2010. VDT CASTILLA Y LEÓN. AGRÍCOLA CASTELLANA. 3 EUROS. Faltan más de dos años para que se reúnan en Brasil las mejores selecciones de fútbol. Pero por si la Roja repite hazaña, habrá que reservarse una botella de este semidulce de aguja elaborado con uvas verdejo. Con chispeantes burbujas para celebrar que bordamos dos estrellas en la camiseta.



**DE PICNIC EN EL MAR MUERTO**

BERONIA 2004 SELECCIÓN BARRICA 1989 RESERVA 2004. D.O.CA RIOJA. BODEGAS BERONIA. 19,95 EUROS. Este plan en el desierto tiene que ser regado con este tinto riojano complejo y maduro cuyo nombre hace referencia a los berones, el pueblo que habitaba el norte del Valle del Ebro en los tiempos en que los romanos trajeron las técnicas vinícolas de Oriente a la península.



**A LA CAZA DEL JABALÍ**

ESTOLA RESERVA 2008. D.O. LA MANCHA. BODEGAS AYUSO. 3,15 EUROS. Cazarlo y comerlo. Porque este recio tinto manchego, elaborado con uvas de las variedades tempranillo y cabernet sauvignon, atesora la potencia y estructura necesarias para soportar el intenso sabor del hocoso mamífero de la familia de los suidos que tan bien saben guisar en La Mancha.



**EN LA CIMA DEL MONTE EVEREST**

LAR DE BEROZ 2006. D.O. SOMONTANO. BODEGAS BEROS. 15 EUROS. Allí donde falta el oxígeno, flaquean las fuerzas y sobra el orgullo, nada como este singular tinto elaborado con uvas de las variedades cabernet sauvignon, syrah, gamacha y parraleta curtidas con la diferencia térmica que existe entre la noche y el día de la comarca de Somontano. Como en el Himalaya.



**EN LO ALTO DE LA TORRE EIFFEL**

MARQUÉS DE CÁCERES RIOJA 2009. D.O.CA. RIOJA. MARQUÉS DE CÁCERES. 28 EUROS. Nada mejor que esta edición especialísima de un grande de Rioja para disfrutar de la eterna Ciudad Luz desde lo más alto de su edificio más emblemático. Dos clásicos para disfrutar en un mismo instante al son tintineo del brindis: por las alturas, por París y por el Rioja.



**LA VUELTA AL RUEDO TINTO PESQUERA RESERVA 2007. D.O. RIBERA DEL DUERO. BODEGAS ALEJANDRO FERNÁNDEZ. 27 EUROS.**

¿De dónde sacarán el valor los toreros para enfrentarse a bestias de 600 kilos con las astas afiladas? Vaya uno a saber... Si nos vemos en esa situación, optaríamos por descorchar un tinto Pesquera, succulento y racial, que sin duda nos aportaría la valentía (e inconsciencia) necesarias.



**VER LA TIERRA DESDE EL CIELO**

ANNA DE CODORNÍU. D. CODORNÍU. CODORNÍU. 80 EUROS. Los afortunados que se apunten a los vuelos espaciales deberían llevar una botella de Anna de Codorníu, el primer cava que incorporó la variedad chardonnay de delicados matices florales y con una burbuja que sin duda será aún más sensual contemplando la Tierra desde esa gran altura.



**EN EL RECORRIDO HASTA SANTIAGO**

RESERVA 2004. D.O.CA. RIOJA. BODEGAS SOLAR DE SAMANIEGO. 9,81 EUROS. Cualquiera que se lance a hacer el Camino de Santiago debería guardar en la mochila una botella de este tinto reserva procedente de la Finca de la Escobosa, donde en el siglo XVIII vivió el fabulista Félix M<sup>o</sup> Samaniego. Un sitio de fábula donde nace un vino reconfortante.



**CONTRA UN MOLINO DE VIENTO**

VIÑA ALBALI AIRÉN SEMI-DULCE 2010. D.O. VALDEPEÑAS. BODEGAS FÉLIX SOLÍS AVANTIS. 2,60 EUROS. ¿Qué bebería el Quijote para confundir molinos y gigantes? Probablemente, un blanco de la variedad airén, que hasta hace muy poco monopolizaba el mar de viñas de La Mancha. Si se pretende emular al ingenioso hidalgo, mejor que el vino sea un punto dulce.

