

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

300
DICIEMBRE-ENERO
2024-2025

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodegas Viña Sastre

CATA
*Un vino para
cada Navidad*

VIAJES
*Moscatel, el resurgir
de una uva maldita*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Viña Pedrosa Crianza 2021



Descubrir un vino para cada Navidad

Llevamos tiempo trabajando en esta selección de vinos con el objetivo de que os llegue justo a tiempo para recomendar, regalar y disfrutar en las próximas semanas repletas de reuniones familiares y brindis. Como veréis, el criterio ha sido el de la diversidad. Hemos querido mostrar multitud de estilos, zonas, precios... para que seáis vosotros los que dirijáis vuestra propia elección.

En los últimos años, hemos sido testigos de cómo el sector del vino en España ha emprendido un apasionante camino hacia la diversidad, adaptándose a los gustos cambiantes de un público cada vez más conocedor, amplio y diverso. Desde las tradicionales bodegas familiares que han mantenido prácticas centenarias hasta los innovadores productores que experimentan con variedades rescatadas o adaptadas al contexto climático actual o aplican técnicas novedosas que favorecen perfiles de vino más accesibles, la oferta vinícola se ha expandido para reflejar las ricas identidades de cada región.

En esa realidad dinámica del sector, la diversidad ha demostrado ser uno de los pilares fundamentales que lo sustentan. Un aspecto destacado de esta diversidad lo encontramos en la labor de los pequeños productores, que han optado por una producción limitada, centrada en la calidad y la identidad de su terruño. Estos viticultores, a menudo arraigados en sus pueblos, ven en la elaboración de vinos una forma de revitalizar sus comunidades y ofrecen productos que son auténticas expresiones del paisaje y la cultura locales.

Estos vinos de escasa producción tienen un carácter singular que los distingue. Con una atención meticulosa a los detalles y un enfoque en prácticas sostenibles, estos pequeños productores crean vinos que cuentan historias y reflejan la herencia vitícola de su región. Son testimonio de su entorno, una manera de conectar a los consumidores con la tierra y la tradición. Al elegir estos vinos, no solo se apoya a un pequeño productor, sino que también se fomenta el desarrollo de las economías locales y se preservan prácticas culturales valiosas.

Por otro lado, existen bodegas que ofrecen una perspectiva más global del vino y presentan opciones que satisfacen estilos

más democráticos sin comprometer la calidad. Estas bodegas pueden acceder a una amplia variedad de mercados y ofrecer vinos que equilibran la tradición con la innovación. Sus productos son accesibles y versátiles, perfectos para compartir en celebraciones o en momentos cotidianos.

Esta coexistencia de modelos productivos no es una competencia, sino una sinergia que enriquece el sector. Juntos, aportan una riqueza de opciones que satisfacen la diversidad de gustos y recursos económicos. Qué duda cabe que no solo los gustos y los momentos de consumo influyen a la hora de elegir el vino, y más en estas fechas navideñas que se avecinan. No todos los bolsillos son iguales ni las prioridades las mismas y, ante estas diferencias, el sector del vino también tiene respuesta y es capaz de ofrecer soluciones: desde el vino más especial y exclusivo que se convierte en el protagonista de una cena al más alto nivel hasta el vino asequible que acompaña una entrañable comida familiar o una reunión entre amigos. Lo más hermoso de toda esta diversidad radica en que cada elección contribuye a construir un sector robusto, dinámico e imperecedero.

En esta última cata del año, que resulta ser la más especial, queremos rendir homenaje a esta filosofía inclusiva, donde cada vino, ya sea de producción limitada o global, se suma en cualquier caso al disfrute de la gastronomía. El acto del brindis y el compartir una copa son tradiciones profundamente arraigadas en nuestra cultura, y el vino, en todas sus expresiones, es el hilo conductor que nos une en torno a la mesa. Esperemos que 2025 sea el año del reconocimiento del vino como verdadero e insustituible elemento de cohesión rural, de equilibrio entre la rentabilidad económica y la sostenibilidad del paisaje y, sobre todo, de catalizador de los buenos momentos que el ser humano vive en sociedad.



CATA

CON AMIGOS

BARCO DEL CORNETA 2022



Barco del Corneta
V.T. Castilla y León
www.barcodecorneta.com
Verdejo
Consumo: 10 °C | PVP: 21,50 €
🍷 Rodaballo a la plancha

Su éxito está en la honestidad y pureza con las que se muestra. La parte silvestre, en especial la floral, predomina, y eso lo hace tremendamente amable. La complejidad del segundo registro satisface a los conocedores. Vivo, con un punto goloso precioso, salino, envolvente. No puede no gustar.

CAN SUMOI GARNACHA SUMOLL 2023



Can Sumoi
Sin indicación geográfica
www.cansumoi.com
50% Garnacha, 50% Sumoll
Consumo: 16 °C | PVP: 16,86 €
🍷 Coca de verduras

Ejemplo de cómo huele la montaña en el Mediterráneo. Franqueza aromática con apuntes de fresas silvestres, finas hierbas, naranja sanguínea y maravillosa sensación de frescura a través de los matices de monte y, en boca, a través de una elegante acidez. Amable, floral, sin excesos, sutil, delicado.

CASA ROJO MINAMI 2 2021



Casa Rojo
V.T. Murcia
www.casarajo.com
50% Monastrell,
50% Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 31,35 €
🍷 Quesos curados

Juego aromático muy interesante. Está la Monastrell con su pan de higo, balsámicos y monte (tomillo), mientras que la Garnacha aporta notas más florales y algún matiz de naranja sanguínea. La crianza aporta con discreción notas ahumadas y de bollería. Goloso en boca, paso sedoso, tanino fino y fresco.

EL VOL DE NIT 2019



U MES U
D.O.P. Penedès
www.umesu.wine
Garnacha,
Cariñena
Consumo: 16 °C | PVP: 17,95 €
🍷 Secreto ibérico

Expresivo, mediterráneo, fresco, con un equilibrado juego entre la fruta, la profundidad de los detalles balsámicos de monte y una crianza que es moderada y se integra bien en el conjunto. En boca es goloso, transcurre con amabilidad y frescura, sedoso al tacto y con un punto de fruta en sazón al final.

ENATE MERLOT-MERLOT 2021



Bodega ENATE
D.O.P. Somontano
www.enate.es
Merlot
Consumo: 16 °C | PVP: 23,95 €
🍷 Codornices rellenas

Uno de los monovarietales de Merlot con más entidad e identidad de nuestro país. La fruta negra silvestre es su hilo conductor. Detalles de flores azules, alguna nota de monte y un fondo tostado y especiado. Puro terciopelo en boca, pleno, con buena sensación de frescura y muy largo en el posgusto.

FINCA EL RIBAZO 2018



Viñedos y Bodegas de la Marquesa
D.O.Ca. Rioja
www.valserrano.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 24 €
🍷 Pochas con chorizo

Valiosa expresión de la Rioja Alavesa por su definición de fruta roja, que se mantiene a pesar del paso del tiempo y el perfecto balance que existe con su crianza, en la que la especia dulce y algún ahumado fino se cuelean con discreción. Boca elegante, envolvente, cremosa, fresca y con tanino de gran finura.

FINCA LA PARED CUVÉE ESPECIAL 2019



Bodegas Marco Real
D.O.P. Navarra
www.bodegasmarcoreal.com
Graciano, Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 25 €
🍷 Alubias con verduras

La frescura y energía de la Graciano se adapta muy bien a la amabilidad y frutuosidad mediterránea de la Syrah con una crianza que participa con tostados y algún detalle de grano de café. Boca con mucha frescura, estructurado en el recorrido y un final en el que aparecen las especias y la parte de monte.

FINCA MATAMBRES 2020



Bodegas Monteabellón
D.O.P. Ribera del Duero
www.monteabellon.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 27 €
🍷 Aves rellenas

La opulencia controlada de la Ribera está perfectamente descrita en este vino pleno de fruta, profundo, con notas de regaliz y una cremosidad procedente de la crianza bien ensamblada. Boca poderosa, carnosa, con una raza soberbia y bien respaldada por una gran acidez. Largo, licoroso, mineral.

TINTO ARROYO VENDIMIA SELECCIONADA 2015



Bodegas S. Arroyo
D.O.P. Ribera del Duero
www.tintoarroyo.com
Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 25 €
🍷 Cocido

Profundo, con buena intensidad de aromas, entre los que encontramos detalles de moras, cacao, especias y balsámicos (mentolados). En boca se comporta con mucho poderío. Es carnoso, tiene extracto y el desarrollo de sensaciones va en la línea de los ahumados, torre-factos y de fruta en sazón.

**LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN**

100% ECO
Garnacha centenaria

**LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN**
**SENDA
GARNACHA TINTA**

Tráia una botella de vino para pintarme los labios con una sonrisa de color rojo cereza y bebiérmola a sorbos como la vida misma.

Botella nº **00001**

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCTO DE ESPAÑA · PRODUCT OF SPAIN

WINE MODERATION
#WINEWISDOM