

CincoSentidos

Los vinos de las mejores sumilleres

Raquel Castillo / MADRID (09-08-2008)

Publicado en: Edición Impresa - 5 Sentidos

Hay un vino para cada momento, y el verano no iba a ser diferente. Requiere sus propias pautas. ¿Hay reglas? ¿Qué se debe tener en cuenta a la hora de elegirlo? Para saberlo hemos recurrido a seis de las mejores sumilleres españolas, que, además, sugieren tres vinos (con alguna curiosa excepción) idóneos para esta época del año.

I Rut Cotroneo. Senzone. Hotel Hospes Madrid (Pza. de la Independencia, 3. Tel.: 91 432 29 11). 'Al elegir un vino hay que valorar el estado de ánimo, la compañía y el lugar donde vas a disfrutar de él'. Para tomar en la playa o acompañar una barbacoa, recomienda blancos ligeros y frescos, 'Rueda o Galicia, un Loira francés o los elaborados con sauvignon blanc o riesling del Nuevo Mundo'. Si se trata de una cena al aire libre, 'champán siempre, o bien algún blanco con cuerpo del Ródano francés, o un catalán a base de garnacha blanca'.

Sus vinos: cerveza Estrella Damm Inedit, 'fresca y divertida', Manzanilla en rama saca de verano 2008, Barbadillo, 'sabrosa y auténtica con frituras de pescado y mariscos a la plancha', y Bouzy rouge 2002 de André Clouet, 'un tinto de champán original, suave y elegante, ideal para comidas ligeras'.

I María José Huertas. La Terraza del Casino (Alcalá, 15. Madrid. Tel.: 91 532 12 75). 'Sin olvidar la complejidad del plato, el verano es la mejor época para tomar cavas y champañas, blancos, rosados y tintos frescos -señala-, con poco alcohol, menos corpulentos, sin olvidar las manzanillas y finos, ideales para el aperitivo'. Sus vinos: La Bota de Manzanilla número 8 Las Cañas, 'una de las manzanillas más frescas, sabrosas y complejas que he probado'; Gramona Argent Reserva, 'perfecto para toda una comida por su frescura y complejidad, y Erdenet Treppchen Kabinet 2006 Dr. Loosen, un blanco alemán de riesling 'entre los mejores del mundo, sutil, muy elegante'.

I Ester Rico. Primera sumiller del hotel Intercontinental (Paseo de la Castellana, 49. Madrid. Tel.: 91 700 73 00). 'En el verano me decanto por los vinos sencillos en la degustación, pero complejos en su elaboración, que proporcionan un gran placer disfrutándolos en buena compañía'. Sus vinos: Champagne Drappier Rosé Val des Demoiselles, 'complejo y sencillo a la vez, para cualquier momento, pero a la temperatura adecuada'; Pezas da Portela 2005, 'un blanco de Ourense con un sinfín de matices, perfecto con pescados grasos y carnes blancas', y La Vendimia 2006, 'un tinto riojano con un pequeño porcentaje de maceración carbónica, que le da frescor y aromas'.

Las expertas coinciden en que cavas y champañas son ideales para el verano

I Amanda Navarro. Ca Sento (Méndez Núñez, 17. Valencia. Tel.: 96 330 17 75). Su opción vinícola veraniega pasa por 'vinos ligeros y refrescantes, sin mucho grado alcohólico. Los mejores, los cavas y champañas de añadas no muy viejas'. Sus vinos: Champagne Bruno Paillard Rosé, 'muy refrescante'; Abalo Méndez 2007, 'un albariño joven, fresco, con buena acidez', y el Erre Punto de Remírez de Ganuza, 'un tinto riojano de maceración carbónica, que debe ser servido a una temperatura algo más baja de lo habitual'.

I Tamae Imachi. Dos Palillos (Elisabets, 9. Barcelona. Tel.: 93 304 05 13). La sumiller japonesa residente en España cree que 'el frescor que se traslada a las comidas veraniegas es también imprescindible en los vinos. Blancos con buena acidez, tintos afrutados y por supuesto las burbujas de los espumosos, son perfectos en esta época'. Sus vinos: Sake Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Junmai, 'no lleva alcohol vínico, y su sensación es de ligereza y frescor'; Aroma Limón Verde Sauvignon Blanc 2006, 'un blanco chileno de aromas cítricos, a hierbas, muy agradable y perfecto con platos exóticos', y D2 2007, 'un tinto joven del Bierzo para tomar a 14 grados, de boca afrutada y aromas a frutas rojas y violetas'.

I Leticia Plágaro. La Cocina de Plágaro (Florida, 37. Vitoria. Tel.: 94 527 96 54). 'Las altas temperaturas dan sed, por lo que hay que buscar vinos con cierta acidez, que eviten la sequedad. Las ensaladas con vinagre, enemigo del vino, se combinan perfectamente con vinos secos de Jerez'. Sus vinos: Papirusa de Bod. Lustau, 'un vino de jerez que estimula el apetito, un buen comienzo', José Pariente, 'blanco de Rueda, muy fresco y aromático', y Riofrancos Ruiz de Vergara, tinto joven riojano ideal para parrillas veraniegas'.

Profesionales jóvenes y preparadas

Rut Cotroneo y María José Huertas son premios nacionales de gastronomía como mejores sumilleres. Ellas, como Ester Rico (que tiene un programa en Canal Cocina) forman parte de los paneles de cata de revistas y guías especializadas.

Es curioso el caso de Tamae Imachi, ex sumiller de El Bulli, asentada hace 10 años en España. Amanda Navarro se formó en Inglaterra antes de llegar a Ca Sento y Leticia Plagaro ha sido subcampeona nacional de La Nariz de Oro.

© Cinco Días | [Prisacom S.A.](#)