

Buscar en este sitio:

[Inicio](#) | [Gastronomía](#) | [Epicuro](#) | [Vinos: Los mejores del mundo](#)

Vinos: Los mejores del mundo

 Me gusta  20 Tweet

 Por Epicuro

04 de Diciembre de 2011

“Hay vinos para todos los gustos, los hay muy serios, risueños, secos, aromáticos, astringentes, rasposos, sedosos, baratos o sumamente caros”.

Siempre me escriben preguntándome acerca de los mejores vinos o cuáles aconsejo para un matrimonio. Todo depende del presupuesto. Nunca acepto que se me hable del mejor compositor, del mejor pintor, escultor y hasta de los mejores restaurantes.

Prefiero hablar de lo que me gusta más, sin que eso sea un criterio absoluto. No me siento en posesión de ninguna verdad ni soy enólogo, solo un gustador de cosas buenas.

No me dejo automáticamente impresionar por los precios, pues hay vinos sobrevalorados y otros que merecerían tal vez un mejor puntaje. El mundo del vino está dominado por ciertos medios y si Robert Parker o Hugh Johnson otorgan 97 o 100 puntos a determinada botella, de inmediato se mueve el mercado. Se llegó al punto que ciertos enólogos elaboran vinos susceptibles de conquistar el paladar del señor Parker: alta concentración de aromas, presencia de la madera, baja acidez.

Es inobjetable que aquel gurú tiene una nariz increíble. En pocos segundos puede detectar virtudes o defectos en cualquier vino, su puntaje representa millones de dólares en ventas –también ha metido la pata con vinos españoles–, pero seguiré siempre diciendo que la mejor música como el mejor vino serán las o los que a usted lo harán feliz.

Jamás discuto con quien me alaba un romántico pero prosaico Liebfraumilch, el baratito Astica o el excelente Trío de Concha y Toro, el simpático Trapiche Malbec, si aquella persona se siente feliz al beberlo.

Felizmente hay vinos para todos los gustos, los hay muy serios, risueños, secos, aromáticos, astringentes, rasposos, sedosos, baratos o sumamente caros. Está claro, desde luego, que de igual modo existe una diferencia entre un Suzuki Forza y un Mercedes 500, las revistas Wine Enthusiast, Wine Spectator y Wine Advocate merecen ser tomadas en cuenta.

Las famosas catas a ciegas provocan grandes sorpresas. En la famosa de Berlín en el 2004 Chadwick (de Errázuriz) y Seña, ambos chilenos, vencieron a Château Lafite y Château Margaux, los íconos de Francia. Les tengo justamente grandes sorpresas: Chadwick alcanzó 97 puntos, Seña 2007 obtuvo 96, Kai (Errázuriz) se llevó 94.

Epicuro tiene una debilidad absoluta por La Cumbre (otra vez Errázuriz) de 93 puntos. Si hablamos de botellas prestigiosas, me moveré hacia Folly, Purple Angel, Montes Alpha M., Almaviva, el Sirah de Morandé, El Don Melchor 2005 o 2006, el Clos Apalta (Casa Lapostolle), el Chardonnay Amalia (Concha y Toro).

Me asombré al saber que Don Maximiano 2007 superó los 96 puntos. Para quienes critican su marca, pues la noticia es que el Doña Paula Series 2007 (\$ 37,52) es espectacular sin llegar a los precios muy altos de los vinos citados. No tengan reparo en probar nuestros excelentes vinos ecuatorianos Paradoja, Enigma (tres medallas, dos de oro), el nuevo Travesía (mejor para mi gusto que el último Paradoja, aunque siete dólares más barato).



Recién probé un Salentein Reserve Chardonnay 2009 fuera de serie y un Primus notable de la misma casa. Dejo para otra nota botellas fabulosas de Italia, España, Australia, California, aunque muy pocas llegan acá.

Los millonarios que pagan más de \$ 30.000 por una botella de Château Lafite Rothschild del siglo XIX se arriesgan a una gran decepción. En cambio, el Château Yquem (muy licoroso) desafía los siglos. Tan importante como la botella y su precio (sea elevado o muy razonable) es la persona con quien lo compartimos.

epicuro44@gmail.com 



Nueva opción en pleno centro

[Epicuro](#)



Dulzuras en la carne

[La Cocina de Patricia](#)



Mezclando y creando

[La Cocina de Patricia](#)



A la plancha japonesa

[La Cocina de Patricia](#)

Deja tu comentario

 Me gusta 



Añadir Comentario

[Ingresar](#)



Por favor espere...