

# Un buen maridaje entre el vino y la comida, indispensable para acertar en la cena de Nochevieja

## Directorio

Julián Sánchez  
Wine Manager Lavinia  
Nochevieja  
Viña Pedrosa



MADRID/LOGROÑO, 31 Dic.  
(EUROPA PRESS TELEVISIÓN)

Un buen maridaje entre el vino y la comida, con motivo de la **fiesta de Nochevieja**, es indispensable para acertar en la cena según la tienda de vino Lavinia, una de las mayores tiendas de vino de España.

En declaraciones a Europa Press Televisión, el Wine Manager de Lavinia, Julián Sánchez, ha afirmado que la bebida dependerá del menú elegido para la cena.

En el caso de marisco o pescado, la cena deberá ir acompañada por un vino blanco, por ejemplo, un albariño. Por el contrario, si el plato principal es carne roja, el vino ideal es un reserva, recomienda en este caso 'Viña Pedrosa', "un Ribera del Duero especiado" con un precio entorno a los 40 euros.

El sumiller, además cuenta que para esta noche el cliente "busca darse un pequeño placer", llegándose a gastar desde los 7 hasta los 50 euros en una botella de vino, como es el caso de 'El escondite de Lardacho', uno de los grandes éxitos de estas fechas.

Para una correcta elección, Julián Sánchez, ha explicado que **las tres fases básicas a la hora de catar el vino son: visual, olfativa y gustativa**.

"La visual es sobre un fondo blanco tumbiar la copa y ver el color del vino para saber su crianza. En cuanto al olfativo, se huele el vino para saber las sensaciones que nos aportan a la nariz; y en boca, ver qué entrada tiene este", ha detallado.

A pesar de la crisis, dice, se ve una pequeña mejora en el sector, ya que pese a que hay menos volumen, la gente compra más botellas de vino, ajustándose a la relación calidad-precio.