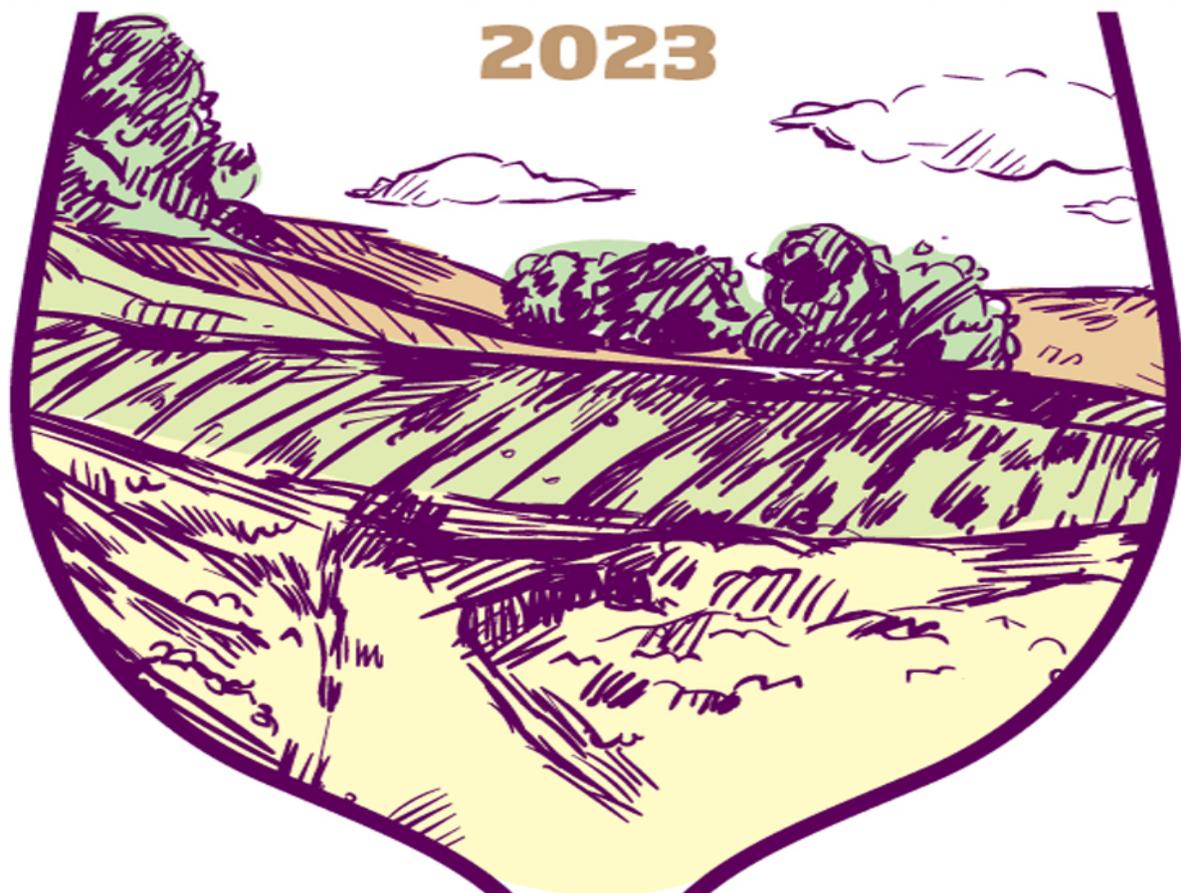


**NURIA POVEDA**

# LOS SUPERVINOS

LA GUÍA DE VINOS DE SUPERMERCADO  
2023



**80**

**SUPERVINOS**

POR MENOS  
DE 6,99 EUROS

**30**

**MEGAVINOS**

POR MENOS  
DE 14,99 EUROS

**PREMIOS  
GOURMAND**

**MEJOR GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA**

# SUPERVINOS 2023



---

NURIA POVEDA

---

# SUPERVINOS 2023

LA GUÍA DE VINOS  
DE SUPERMERCADO





© Nuria Poveda, 2022  
© Malpaso Holdings, S. L.  
C/Diputació 327, pral. 1.<sup>a</sup>  
08009 Barcelona  
[www.malpassoed.com](http://www.malpassoed.com)

ISBN: 978-84-19154-18-7  
Primera edición: septiembre de 2021

Impresión: Gómez Aparicio  
Maquetación: Joan Edo Moreno  
Diseño de cubierta: Chux! Cecilia Picco  
Imagen de cubierta: de Freepik, por macrovector  
Iconos de interior: de Freepik en [www.flaticon.com](http://www.flaticon.com)  
Producción del ePub: booqlab

Bajo las sanciones establecidas por las leyes, quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o electrónico, actual o futuro (incluyendo las fotocopias y la difusión a través de internet), y la distribución de ejemplares de esta edición mediante alquiler o préstamo, salvo en las excepciones que determine la ley.

---

# CONTENIDO

---

Introducción

Supervinos blancos

Supervinos rosados

Supervinos tintos

Supercavas

Megavinos del súper

Índice alfabético de vinos

Índice de vinos por denominación de origen y procedencias

---

# INTRODUCCIÓN

## SUPERVINOS 2023

---

### Mentiras arriesgadas

En *Los Supervinos 2022* ya hablaba de un futuro lleno de incertidumbre, y ahora más que nunca somos conscientes de ello. Aunque la realidad es que pasado, presente y futuro siempre fueron inciertos, en constante cambio; la mentira de creer que un periodo de bonanza será eterno es muy arriesgada. A muchos les abate hoy ese pesimismo del que hablaba Schopenhauer, sin embargo otros han encontrado las fuerzas y la alegría de vivir en el presente, de disfrutar cada momento, de cada abrazo, de cada reunión de amigos, de cada celebración familiar. Como españoles que somos no sabemos festejar sin disfrutar de nuestros sentidos ni podemos hacerlo sin compartir nuestros maravillosos vinos. Un año más llega *Los Supervinos 2023* para ayudar a los más neófitos a escoger entre tantas referencias que ofrece el supermercado y, además, para descubrir nuevas marcas a aquellos que son grandes aficionados a este fascinante mundo.

### Comando *Supervinos 2023*

*Supervinos* entrará de lleno en el territorio enemigo, que no es nada más ni nada menos que la rutina. Hará salir al cliente del famoso mito de la caverna de Platón, que aplicado al mundo vinícola se traduce en comprar siempre los mismos vinos pensando que son los mejores, cuando seguro que hay otros muchos por descubrir y, sin embargo, no

los escogemos por miedo a equivocarnos. Las páginas de esta guía te ayudarán a decidirte teniendo en cuenta la garantía de una buena relación calidad precio. Hago personalmente la selección de los vinos dirigiéndome a los supermercados, adquiriéndolos yo misma, como una clienta más. La guía es totalmente honesta e independiente: sigo el legado de su antiguo autor, al que admiro, Joan Martín. El libro se compone de dos secciones: una que contiene 80 Supervinos, cuyo precio va de cero a 7 € y otra sección llamada Megavinos en la que los precios oscilan entre 7 y 15 €. Los vinos, como cada año, aparecen puntuados con ojos de lince: un ojo es la puntuación mínima y cuatro ojos, la puntuación máxima; aunque algunos de ellos tienen la puntuación de cinco ojos: se trata de vinos con una relación calidad precio excepcional.

Al igual que en las tres ediciones anteriores se han incluido los maridajes más convenientes para cada vino que vendrán indicados según los siguientes iconos:

 Pescados y mariscos

 Carne blanca

 Carne roja

 Quesos curados

 Quesos semicurados

 Quesos tiernos

 Aperitivos

 Cocina italiana

 Cocina exótica

 Postres con chocolate

 Postres con frutas

 Ensaladas

 Sándwiches

 Guisos

 Embutidos

 Patés

 Huevos

Como cada año me gusta señalar que los maridajes, un mundo realmente apasionante, son simples sugerencias. Cada persona tiene la libertad de formular aquellos que le resulten más agradables, ¡aquí todo vale! El icono de cocina italiana, tan rica y variada, engloba principalmente platos de pasta y pizza. Cuando se habla de cocina exótica, me refiero principalmente a cocina africana o asiática, en las que solemos encontrar variedad de especias y toques picantes.

La novedad de *Los Supervinos 2023* es de tipo práctica y te lo pondrá todo aún más fácil. Se trata del uso generalizado de códigos QR para que tengas acceso de manera rápida y sencilla a la información extra que desees. Verás este código bajo la imagen de cada botella. Solo tienes que escanear el QR con tu teléfono móvil y te redirigirá automáticamente a la web de la bodega, a una página del vino en cuestión o a un breve vídeo explicativo.

**Daño colateral**

El mundo del vino se ve indudablemente afectado por diversas problemáticas actuales, entre las más importantes cabe señalar: el aumento de los precios de la materia prima, o incluso el colapso en la producción, y el cambio climático, del que hablaré en el siguiente apartado. Respecto al aumento de precios, he podido constatar que a pesar de que algunos vinos han conseguido mantenerse estables, la gran mayoría ha debido adaptarse al cambio. A pesar de esto, en la mayoría de los supermercados se puede encontrar un rango de precios que se adapta a cualquier bolsillo. Supermercados como Lidl o Aldi siguen manteniendo su criterio independiente en la elección de sus productos, que aplaudo. En otros como Quality o Consum se empieza a ver algo más de personalidad, con algunos vinos que no encontramos fácilmente en otros supermercados. Alcampo y Carrefour siguen una línea muy similar a los años anteriores. Mercadona mantiene también un criterio de elección independiente, con buenas elecciones de bajos precios, pero sin atreverse a ampliar su lineal y a buscar un cliente de mayor poder adquisitivo, una verdadera lástima. Por último, El Corte Inglés, permanece fiel también a los años anteriores, con su amplia gama. Es un deleite su zona Gourmet con vinos realmente peculiares. Este año se han incluido en la guía algunos nuevos supermercados, el más destacable es Veritas, de productos ecológicos. Este tipo de empresas han venido para quedarse, así que les doy la bienvenida.

## Plan de escape

El año 2023 se ve tizado por un futuro al que las bodegas se están adelantando, al realizar investigaciones y estudiar soluciones para adaptarse al cambio climático, que cada año es más acusado. Bodegas como El Grifo han cambiado el ciclo de la vid, y en marzo de 2022 realizaban su primera vendimia de invierno, cuando escribo estas páginas aún espero noticias sobre los resultados de estos vinos de

vendimia tan temprana. Otras bodegas, como mi admirada Menade, estudian introducir variedades del norte del país en sus *coupage*, como la albariño o la godello. Como oí decir por primera vez durante un curso de agroecología en Cuba: «Camarón que se duerme, se lo lleva la corriente».

## Desafío Total

La preocupación por la sostenibilidad, la ecología y el respeto al entorno sigue siendo tendencia en todas las bodegas españolas, además de la mínima intervención en sus vinos, favoreciendo los procesos naturales de elaboración. A pesar de que *Supervinos* es una guía basada en la relación calidad precio, no puedo evadir el hecho de que las bodegas están dirigiendo sus vinos hacia un enfoque diferente. Esta nueva visión está basada en la calidad, en dejar los complejos a un lado, y dar a nuestros vinos un gran valor. En estas páginas nos acercaremos a ese valor, conoceremos cada vino adentrándonos en su historia. ¿Listo para la aventura? Te anticipo que viajaremos a la jungla colombiana, brindaremos con el emperador Tiberio, luciremos unos preciosos pendiente íberos, nos deleitaremos con los versos de Gonzalo de Berceo, surcaremos los mares guiándonos con un antiguo sextante, lucharemos contra los molinos junto a don Quijote, cataremos vinos con el monstruo de Frankenstein, leeremos *El hereje* de Delibes y admiraremos el famoso *Guernica* de Picasso. Y si lo que te gusta es el riesgo, te reto a irnos de escalada y hacer vivac, bucear entre arrecifes de coral, correr con jabalís, zorros y liebres y ser los copilotos de Schumacher. Como decía Thom Elkjer en su bella frase: «El vino es un pasaporte para el mundo».



# SUPERVINOS BLANCOS



## ***ABADÍA MANTRÚS***

*Altos de Ontañón (www.ontanon.es)*

D. O. Rueda

**Valoración:** 

### ***Con rollitos de primavera***

La variedad albariño le pisa los talones a la variedad verdejo en su demanda actual. Ahora el consumidor neófito puede pedir tanto un rueda como un albariño, de hecho las producciones de albariño se han visto afectadas agotándose gran cantidad de vinos de esta variedad. Aun así, la verdejo tiene bien ganada su fama y consumidores incondicionales. Abadía Mantrús es uno de esos vinos de Rueda que el público tanto demanda, y se mantiene bien posicionado debido a su alta calidad a un precio bajísimo, ya que es un vino muy correcto y agradable por solo 2,15 euros. Presenta un color, típico de la variedad, amarillo limón verdoso. Es aromático con notas de fruta verde como limón, manzana y pera. Emana también recuerdos de frutas tropicales como la piña y notas herbáceas de pimienta verde, hierba, hinojo, ruda y un vago recuerdo de menta. Su textura es cerosa y su final es herbáceo y algo amargo.

**Maridaje:** 

***Cuándo tomarlo:*** Pide comida china en casa y pruébalo con los rollitos de primavera. ¡Exquisito!

***Dónde comprarlo:*** Mercadona.

2,15€





## **CASTILLO DE LIRIA**

Vicente Gandía ([www.vicentegandia.es](http://www.vicentegandia.es))

D. O. Valencia

**Valoración:** 

### ***Vin de château***

Castillo de Liria es la marca emblemática de las bodegas Vicente Gandía. Fue el nombre que se le puso a su primera gama de vinos embotellados, ya que antes elaboraban solo a granel. Este apelativo fue escogido para imitar a los Château franceses. Hicieron una traducción literal de la palabra *château*, que quiere decir castillo, aunque tiene un segundo significado que en español podría traducirse como bodega. De este vino blanco ya nos hablaba Joan Martín en la edición de *Los Supervinos* correspondiente al año 2016, donde nos decía que se trata de un vino posicionado por debajo de su valor. Gran verdad que he podido constatar, ya que este sauvignon blanc y macabeo (o viura) tiene un precio inigualable. Su nariz es dulzona y floral, con notas de jazmín y rosas, que se entremezclan con toques de lichis y limón. En boca se espera un vino afrutado y, sin embargo, es más bien cítrico y fresco.

**Maridaje:** 

**Cuándo tomarlo:** Con una cena *healthy* a base de pescado a la plancha.

**Dónde comprarlo:** Mercadona, Carrefour, Consum, Aldi, Family Cash, Alcampo, Hipercentro, Eroski, Pepe la Sal, Mendoza, Masymas, My Mercat, Dialprix, Hiperber, Hiper Dino, Spar Canarias, Lidl, Aldi, El Corte Inglés, Makro, Economy Cash.

2,58€





## ***FINCA VIDALES***

*Bodegas Burgo Viejo (burgoviejo.com)*

D. O. Rioja

**Valoración:** 

### ***Muy aromático***

Alfaro, municipio que se localiza en La Rioja Baja, es el hogar de los viñedos de Burgo Viejo. Las cepas se extienden desde el valle del Ebro hasta el Monte Yerga, y disfrutan de un clima con influencias tanto mediterráneas como continentales. Las diferencias de temperaturas entre el día y la noche, típicas de clima continental, son beneficiosas para el cultivo de la vid. Finca Vidales tiene un color amarillo limón con reflejos dorados. Es muy aromático, con toques de manzanilla, manzana, pera, lima, naranja y melocotón verde. Desprende también notas tropicales de plátano, lichis, mango y melón. También posee toques minerales, de hierba, de fruta deshidratada y alguna nota discreta de miel y brioche. Su entrada en boca es muy frutal con un final muy marcado por sabores amargos. La botella viene bien presentada con tapón de corcho. Su precio es sumamente competitivo.

***Maridaje:***      

***Cuándo tomarlo:*** Con una comida ligera a base de ensaladas y pescado en papillote.

***Dónde comprarlo:*** Carrefour.

2,85€





## **ADELUM MEDITERRÁNEO**

*Bodega Las Virtudes (www.bodegavirtudes.com)*

D. O. Alicante

**Valoración:** 

### ***¿Bailamos un pasodoble?***

Adelum baila al ritmo de un pasodoble, dado que de ahí deriva su nombre. Este blanco es un firme representante de los vinos alicantinos. Su color es amarillo limón, algo pálido, brillante y muy limpio. La sauvignon blanc se hace patente en su aroma, muy herbáceo y cítrico, con notas de pomelo y limón verde acompañadas de hierba, pimiento verde y alguna nota amarga. La fruta tropical también aparece en su aroma en forma de mango y piña. La fase gustativa se ve dominada por la variedad moscatel con sabores que recuerdan a las flores blancas. Su tanino es ceroso con una textura sedosa. Un trago invita al siguiente, es un vino muy fácil de beber. Se presenta en una botella tipo rhin, con tapón sintético y una etiqueta y cápsula azules, que evocan al mar. En ella podemos ver una gran A con una ballena difuminada de fondo. Su precio, por debajo de tres euros, es una verdadera oportunidad para el consumidor.

**Maridaje:** 

***Cuándo tomarlo:*** Esas notas de moscatel crearán gran armonía con un cocina exótica con matices picantes como un *Pad thai*, un ceviche o una ensalada marroquí.

***Dónde comprarlo:*** Carrefour.

2,95€





## **BARBADILLO**

*Bodegas Barbadillo (www.barbadillo.com)*

**Valoración:** 

### ***Nosotros tenemos 200 años, ¿tú tienes más de 18?***

La página web de Barbadillo ofrece la posibilidad de realizar *tours* virtuales por sus bodegas. Una opción muy interesante para acercarnos a sus instalaciones desde el sofá de casa, aunque nada mejor como viajar a Sanlúcar de Barrameda y visitar su Museo de la Manzanilla, que se localiza en un edificio del siglo XIX, donde se podrá disfrutar de la historia de estos magníficos vinos. Bodegas Barbadillo fue crucial en la historia de este tipo de vino, dado que fueron los primeros en ofrecerlo embotellado. Castillo de San Diego está elaborado con la variedad palomino fina, que habita sobre suelos blancos, muy porosos y pobres. Son suelos de albariza, típicos de Sanlúcar de Barrameda y Jerez. A pesar de las altas temperaturas, el viento de poniente llega desde el Atlántico refrescando los pámpanos. Su fragancia es cítrica y frutal, con toques de albaricoque y melocotón que se entremezclan con el perfume de las flores blancas. Al paladar es ligero y delicado. Su precio es extraordinario.

**Maridaje:** 

**Cuándo tomarlo:** Mételo en la neverita y llévatelo a la playa.

**Dónde comprarlo:** Supercor, El Corte Inglés, Hipercor, Carrefour, Alcampo, Eroski, E. Leclerc, Supersol, Uvesco, Lidl, Dia, Consum, Semark, Aldi, Ahorramás, Grupo Hermanos Martín.

3,55€





## **PAZO RIBEIRO**

*Viña Costeira (www.costeira.es)*

D. O. Ribeiro

**Valoración:** 

### ***Territorio de Castela***

Ya en la edición correspondiente a *Los Supervinos 2016* Joan Martín seleccionó Pazo Ribeiro hablándonos de un blanco fragante y gastronómico. Un vino que años después, como nos indica en *Los Supervinos 2019*, cumplió sus cincuenta años de vida. Hoy, este vino tan clásico gallego se presenta con una botella bordelesa cerrada con un tapón sintético *Nomacorc*, elaborado con materiales 100% reciclables y con huella de carbono cero. Gesto que muestra el interés de esta bodega hacia un futuro sostenible. La añada 2021 nos regala un delicioso aroma de azahar, que se entremezcla con notas frutales, de lima, naranja, albaricoque, melocotón y algún recuerdo de mango. Se perciben también atisbos de hierbabuena y levaduras. Su frescura en boca se debe a sabores herbáceos y cítricos. La información de su etiqueta es algo escasa, ya que no aparecen las variedades. Su relación calidad precio es muy buena.

**Maridaje:** 

**Cuándo tomarlo:** Para los atrevidos, con un buen chuletón gallego; su frescura limpiará tu boca de la grasa de la carne.

**Dónde comprarlo:** Consum, Carrefour, Alcampo, Eroski, ECI, Supercor, Hiperpor, Día, Gadis, Familia, Froiz, Alimerka, Masymas, Dinosol, Hiperber, Unide, Lupa, Ahorramas, Condis, Spar, Sorli, Caprabo, Coviran, Plusfresc.