

“Hablan los Expertos”: Dos Vinos para Descubrir, por David Ghosn

En la sección **“Hablan los Expertos”** de **Canariasgourmet.es**, tengo el placer de recomendar dos vinos que, cada uno a su manera, representan la excelencia, la autenticidad y el carácter de sus tierras de origen. Uno nos lleva al corazón volcánico de **La Palma**, en Canarias; el otro, a las laderas heroicas de la Ribeira Sacra gallega. Ambos son testimonio de la pasión y el saber hacer de sus creadores.

Victoria Torres Lalo’s Chupadero: La Palma en estado puro

Hablar de **Victoria Torres Pecis** es hablar de la esencia de **La Palma** embotellada. Su bodega, **Matías i Torres**, es un emblema de la **viticultura heroica canaria**, donde la tradición familiar y el respeto por el entorno se traducen en vinos únicos. **Lalo’s Chupadero** nace en la parcela de Lalo, a 1.400 metros de altitud, cultivada por un viticultor octogenario que encarna el legado vivo del viñedo palmero. Aquí, las cepas viejas de **Listán Negro y Negramoll**, en pie franco y en suelos volcánicos de arcilla, arena y limo, dan lugar a un tinto de autenticidad arrebatadora.







LALO - chupadero

28° 75' 63" N

17° 94' 48" W



VICTORIA TORRES PECIS
VIÑAS & VINOS

Varietal
Parcela
Altitud
Viñas Vinos
Suelo

VINO

LA PALMERA

Product

Producción

Producción

Victoria & Torres

Pie

R.E. 161-700

victoriatorres



Victoria Torres Pecis

La **vendimia** manual y la **vinificación** artesanal -con racimos enteros, maceración corta y fermentación espontánea en barricas de roble francés- permiten que la expresión del terruño sea total. El resultado es un vino de capa media, con aromas a fruta **roja fresca**, notas de monte bajo, humo **volcánico** y un fondo mineral inconfundible. En boca, sorprende su frescura, su ligereza y su persistencia salina, reflejo de la brisa atlántica y la altitud. **Lalo's Chupadero** es un vino para quienes buscan emoción, historia y paisaje en cada copa.

Maridaje recomendado: Pescados grasos a la brasa, quesos de cabra curados y platos tradicionales canarios como el conejo en salmorejo.

Lacima: Elegancia atlántica desde la Ribeira Sacra

Desde Galicia, la bodega Dominio do Bibei nos regala [Lacima, un tinto de la D.O. Ribeira Sacra](#) que es pura elegancia y

profundidad. Elaborado mayoritariamente con **Mencía**, junto a Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha tintorera, **Lacima** proviene de **viñedos viejos** plantados en empinadas laderas de pizarra, arcilla y granito, entre 300 y 700 metros de altitud. **La viticultura sostenible** y la vendimia manual son la base de este vino que, tras una cuidada crianza de 19 meses en barricas de roble francés y 6 meses en fudres, alcanza una complejidad y finura admirables.





En nariz, despliega **aromas** de cereza, especias, fresas silvestres y un delicado fondo mineral. En boca, es fresco, con taninos pulidos, gran volumen y una acidez vibrante que invita a seguir bebiendo. Lacima es un vino de largo recorrido, ideal para quienes buscan tintos con alma, capaces de evolucionar y sorprender en cada copa.

Maridaje recomendado: Carnes rojas a la brasa, caza menor, setas de temporada y guisos tradicionales gallegos.

Tanto **Lalo's Chupadero de Victoria Torres** como **Lacima de Dominio do Bibei** son vinos que van más mucho más allá de modas

y etiquetas. Son la voz de sus paisajes, la memoria de sus gentes, del arraigo a ese trabajo hecho desde el primer instante de cada cosecha y la prueba de que, en Canarias y Galicia, el vino sigue siendo un arte arraigado a la tierra, al corazón y a las **buenas tradiciones**. ¡Salud y buen vino!





“Hablan los Expertos”: Sobre David Ghosn

David Noel Ghosn es director ejecutivo de la Escuela de Hostelería de Las Palmas, sumiller y formador especializado en vinos, con una amplia trayectoria en la restauración y la docencia. Ha sido reconocido como tercer Mejor Sumiller de España y Embajador de Champagne, y es autor de varios libros sobre vino y servicio en sala.