

Las Preferencias de los Expertos: el Top Ten de vinos de David Ghosn

[@DavidGhosn](#)

Con esta publicación inauguramos en [Canariasgourmet.es](#) una nueva sección que ha llegado para quedarse: **“Las Preferencias de los Expertos – Top Ten”**. A partir de hoy, nuestros lectores podrán asomarse, copa en mano, a las listas completas de quienes viven el vino a diario, sin filtros y sin maquillajes comerciales. No hablamos de rankings fríos, sino de selecciones personales que cuentan una manera de entender la gastronomía líquida: qué se abre en casa, qué se recomienda en una mesa de amigos, qué se sirve cuando uno quiere quedar bien de verdad. Cada entrega llevará nombre y apellidos, y funcionará como una pequeña carta de navegación para elegir vinos con más criterio y menos improvisación.

Abrimos esta serie con el **Top Ten de David Ghosn**, uno de los sumilleres más reconocidos de Gran Canaria y una de esas voces a las que se recurre cuando hay que construir una carta de vinos con alma. Su selección para [Canariasgourmet.es](#) mezcla espumosos de apertura, blancos frescos y salinos, tintos de altura y un final dulce que mira de frente a la [Navidad](#), siempre con un hilo conductor claro: vinos que hablan de paisaje, de bodegas pequeñas y de productores que trabajan pegados a la tierra.

En su lista conviven referencias de **Gran Canaria, Lanzarote, La Palma, Tenerife y El Hierro**, todas con un punto en común: no son vinos de escaparate, son vinos para disfrutar, comentar y compartir en la mesa. A partir de aquí, el lector tiene la palabra: este es el **Top Ten de David Ghosn**, una guía directa para quien quiera llenar la bodega de estas fiestas –y del año

entero— con etiquetas que han pasado por el paladar de un profesional que se juega su prestigio en cada recomendación.

Top Ten David Ghons

Vinos blancos

[Milagro de Magmasía](#), una **Malvasía volcánica** de la DO Lanzarote. Fresco, salino, cremoso y largo, para acompañar de aperitivos salados y entrantes del mar. —



Los Loros, La bota de Mateo de la DO Valle de Guímar, un monovarietal de **Listán blanco**, criado sobre lías, frutal y mineral con grandes matices, sabroso y complejo, con ese toque de la bota jerezana que le aporta matices salinos. —



Tamerán Marmajuelo, de la **DOP Gran Canaria**. Monovarietal de **Marmajuelo**, vino opulento , graso, de acidez fresca que lo hace idóneo para acompañar con Foie, y pescados con peso.



Vinos tintos

Lava Finca Las Arbejas, Vijariego negro, Tintilla y Listán negro de la [D0 Gran Canaria](#). Vino de altitud, donde la fruta roja madura y carácter especiado lo hacen con idóneo para

acompañar nuestras carnes y quesos curados. –



Viñátigo ensamblaje tinto, Listán Negro, Negramoll, Vijariego Negro, Tintilla y Baboso Negro, DOP Islas Canarias. Notas especiadas como pimienta negra, frutos negros maduros y setas. Platos de ave en salsa, vena mechada, calamares en su tinta. –



Lalo-Chupadero de Victoria Torres Pecis, vino D0 La Palma, de Listán Negro y Negramoll. Vino tinto natural, con notas de frutillas rojas, balsámico, floral, muy agradable en boca por su paso ligero y sabroso. Irá muy bien con asados de cabrito, cochinillo o paletilla de cordero.



Vinos dulces y licorosos

Agala Dulcelena, vino de la **D.O.P. Gran Canaria**, un vino de altitud con grata expresión de la **Moscatel de Alejandría**, buen equilibrio dulzor-acidez que acompaña muy bien con los surtidos dulces navideños sobre todo con los mazapanes y hojaldrados. –



Gran Salmor, vino licoroso de la **DO El Hierro**, elaborado con uva sobremadura de las variedades **Bremajuelo, Gual y Verijadiego**. Muy sutil, aromas a frutos pasificados como orejones, piel de naranja, especiados como canela.