

Hablan los expertos: vinos para la semana

En esta nueva edición de “Hablan los Expertos” se une a nosotros [Álvaro Prieto](#), un sumiller de renombre que ha dejado su huella tanto en el mundo internacional del vino como en las Islas Canarias. Su pasión y conocimiento en alta enología lo han convertido en un referente, y su paso por Canarias ha enriquecido la escena gastronómica local. Con una [visión fresca](#) y moderna, Álvaro nos invita a explorar el arte del maridaje, combinando la exquisitez del vino y la sutileza del sushi.

Durante la entrevista Forjado en la excelencia, Álvaro compartió dos recomendaciones excepcionales para maridar este plato emblemático. En primer lugar, destaca el Guigal Condrieu 2020, un vino elaborado exclusivamente con la uva Viognier en el emblemático valle del Ródano.



La bodega **Guigal**, fundada en 1946, se ha consolidado como una de las más prestigiosas de la región. Con una tradición que conjuga la innovación y el profundo respeto por el terruño, Guigal ha conseguido expresar en cada botella la esencia del Ródano. Este **Condrieu** se distingue por intensas notas a durazno y albaricoque, fusionadas con matices florales y una mineralidad que evoca la frescura de los viñedos sobre suelos calcáreos.

[@guigal](https://www.instagram.com/guigal)



La bodega Guigal

Álvaro explica que, al maridar este vino con sushi, la acidez y la elegancia inherentes al **Condrieu** actúan para potenciar la delicadeza del **pescado**, creando un equilibrio perfecto que realza tanto la complejidad del **vino** como los sutiles sabores del plato.

Tinto

[@Kistler](#)

De igual forma, el sumiller propone un excepcional Pinot Noir proveniente de la región de **Russian River**, en **California**. Esta zona es reconocida por sus microclimas únicos y el compromiso de sus bodegas con la excelencia **enológica**, lo que se traduce en tintos de gran precisión y sutileza. Los productores de Russian River han sabido aprovechar las condiciones locales para elaborar **Pinot Noir** que destacan por sus aromas a cereza y frambuesa, complementados por toques terrosos y una ligera especiación.





Los taninos suaves y la acidez equilibrada hacen que este tinto encaje de manera ideal con la frescura y diversidad de texturas del sushi. Durante la entrevista, Álvaro enfatizó que este vino no solo acompaña al plato, sino que lo potencia, permitiendo que cada sorbo y cada bocado se fundan en una experiencia sensorial sin precedentes.

La propuesta de **Álvaro Prieto** es un fiel reflejo de su compromiso con la calidad y la innovación en el maridaje. Por un lado, la [bodega Guigal](#) representa la tradición y la excelencia del norte del Ródano, donde cada botella cuenta una historia de pasión, legado y terroir. Por otro, la región de Russian River en California pone de manifiesto la capacidad de sus bodegas para combinar condiciones climáticas excepcionales con técnicas modernas, dando como resultado un Pinot Noir que

destaca por su elegancia y autenticidad.

Esta fusión de historias y terroirs se transforma en un puente que une la alta cocina japonesa y la enología de vanguardia. Con el **Guigal Condrieu 2020** y el refinado **Pinot Noir de Russian River**, cada copa se convierte en el reflejo de dos universos: el legado ancestral del Ródano y la innovación contemporánea de California, todo ello enriquecido por la experiencia y visión de **Álvaro Prieto**.

¿Te animas a brindar con estas joyas enológicas y a dejarte seducir por el arte del maridaje? Descubre cómo el compromiso y la pasión de estas bodegas pueden transformar el ritual del sushi en una experiencia inolvidable.