karla meljem.

GUÍA · NAPA

Napa Valley: qué vinos probar, qué bodegas visitar y dónde comer

Las seis zonas del valle, qué uva buscar en cada una, ocho bodegas y dónde comer entre cata y cata.

NOS VEMOS ALLÁ

KARLAMELJEM.COM/GUIAS/NAPA-VALLEY-QUE-VINOS-PROBAR-QUE-BODEGAS-VISITAR-Y-DONDE-COMER/

Si te gusta el vino, seguramente has escuchado hablar de Napa Valley. Pero ¿qué tiene esta región de California para haberse convertido en uno de los destinos vinícolas más reconocidos del mundo? Para empezar, aquí la Cabernet Sauvignon es la reina. Pero Napa es mucho más que tintos potentes y bodegas de lujo: en un mismo valle puedes encontrar climas, suelos y estilos de vino completamente diferentes.

Un valle, muchos estilos de vino

Aunque solemos hablar de Napa Valley como una sola región, en realidad está dividida en **17 AVAs** (American Viticultural Areas), denominaciones que identifican zonas geográficas con características particulares. **La proximidad a la bahía, la altitud y la orientación de los viñedos** influyen en cómo maduran las uvas. Para entender Napa sin complicarnos demasiado, estas son seis zonas que vale la pena conocer, de norte a sur. Y algo que conviene tener presente: **la altitud y la cercanía a la bahía pueden ser tan importantes como la variedad de uva**.

NORTE

Calistoga

EL NORTE CÁLIDO

Días generalmente más cálidos y marcada amplitud térmica. Busca **Cabernet Sauvignon y Zinfandel** de fruta madura y cuerpo.

Howell Mountain

CABERNET DE MONTAÑA

Viñedos de altura en las montañas Vaca: **Cabernet Sauvignon** de estructura firme, frescura y potencial de guarda.

Rutherford

ESTRUCTURA Y CARÁCTER

Reconocida por sus **Cabernet Sauvignon** y el llamado **Rutherford Dust**, una descripción asociada a notas terrosas y taninos de textura fina.

Oakville

TERRITORIO CABERNET SAUVIGNON

En el corazón del valle: **Cabernet Sauvignon** con fruta negra madura, estructura y capacidad de envejecimiento.

Stags Leap District

POTENCIA CON ELEGANCIA

Sus **Cabernet Sauvignon** suelen combinar concentración, fruta madura y taninos de textura sedosa.

Los Carneros

EL LADO FRESCO

Al sur, la niebla y las brisas de la bahía de San Pablo favorecen **Chardonnay, Pinot Noir y espumosos** con buena acidez.

SUR · BAHÍA DE SAN PABLO

> ¿Qué es un AVA?

> American Viticultural Area: una zona delimitada oficialmente dentro de Estados Unidos porque su clima, su suelo y su relieve dan vinos con un carácter propio. No dicta qué uva plantar ni cómo hacer el vino, como sí ocurre en las denominaciones europeas: solo dice de dónde viene la uva. Si la etiqueta trae el nombre de un AVA, al menos el 85 % de la uva se cultivó ahí.

Las zonas, de norte a sur

Un mapa para ubicarte: el valle corre de norte a sur, con la carretera 29 de un lado y el Silverado Trail del otro. Las zonas en naranja son las de arriba; los puntos chicos, las bodegas de esta guía.

¿Qué vinos probar en Napa Valley?

Si hay algo que Napa sabe hacer bien, es Cabernet Sauvignon. Pero limitarte a esa variedad sería perderte buena parte de la región.

Cabernet Sauvignon

LA REINA

Fruta negra, cassis, especias y taninos estructurados.

DÓNDE BUSCARLA: Oakville, Rutherford, Stags Leap District y Howell Mountain.

Chardonnay

MÁS QUE MANTEQUILLA Y BARRICA

Desde cítricos frescos hasta estilos cremosos con notas tostadas.

DÓNDE BUSCARLA: Los Carneros y el sur del valle.

Pinot Noir

EL LADO DELICADO

Cereza, frambuesa, especias y acidez.

DÓNDE BUSCARLA: Los Carneros.

Merlot

NO LA SUBESTIMES

Ciruela, cereza negra y taninos más redondos; también importante en blends bordeleses.

DÓNDE BUSCARLA: Oakville y Rutherford.

Sauvignon Blanc

LA ALTERNATIVA FRESCA

Cítricos, fruta tropical y, a veces, notas herbales. Algunos tienen más textura por la barrica.

DÓNDE BUSCARLA: Rutherford y Oakville.

Zinfandel

CLÁSICO CALIFORNIANO

Fruta madura, especias y cuerpo, a menudo con alcohol elevado.

DÓNDE BUSCARLA: Calistoga y el norte del valle.

> **Dato curioso**
>
> En Napa también verás Fumé Blanc, nombre que Robert Mondavi popularizó para la Sauvignon Blanc. Y sí, también hay espumosos de método tradicional, especialmente en Los Carneros.

Las bodegas que vale la pena visitar

Una selección que destaca por sus vinos y por la experiencia de visita. Van **agrupadas por cercanía**, para que armes el día sin cruzar el valle de

ida y vuelta. **Reserva siempre con anticipación**: la disponibilidad y los formatos pueden cambiar.

EL CORAZÓN DEL VALLE · OAKVILLE Y RUTHERFORD

Opus One

OAKVILLE

Nacida de la colaboración entre **Robert Mondavi** y el **barón Philippe de Rothschild**.

QUÉ PROBAR Su blend bordelés, dominado por Cabernet Sauvignon.

POR QUÉ IR La conexión entre Burdeos y Napa.

Far Niente

OAKVILLE

Cabernet Sauvignon y Chardonnay en una propiedad de **jardines cuidados**.

QUÉ PROBAR El Chardonnay de Napa y el Cabernet de Oakville.

POR QUÉ IR Vinos, arquitectura y entorno.

Quintessa

RUTHERFORD

Viñedo **biodinámico** con diversidad de suelos y exposiciones.

QUÉ PROBAR Quintessa, su blend insignia.

POR QUÉ IR Entender cómo el lugar se expresa en la copa.

HACIA EL NORTE · ST. HELENA Y CALISTOGA

Corison Winery

ST. HELENA

El proyecto de **Cathy Corison**, referente de un Cabernet Sauvignon equilibrado y longevo.

QUÉ PROBAR El Corison Cabernet y Kronos Vineyard, si está disponible.

Heitz Cellar

ST. HELENA

Un clásico de Napa conocido por sus **Cabernet Sauvignon de viñedo**.

QUÉ PROBAR Martha's Vineyard.

POR QUÉ IR Explorar el carácter de un viñedo específico.

Chateau Montelena

CALISTOGA

Su Chardonnay de 1973 ganó la categoría de blancos en la **cata de París de 1976**.

QUÉ PROBAR Chardonnay y Cabernet Sauvignon.

POR QUÉ IR Su legado y la propiedad.

EN LA MONTAÑA

Mayacamas Vineyards

MOUNT VEEDER

Bodega histórica, fundada en el **siglo XIX**, con Cabernet Sauvignon de montaña.

QUÉ PROBAR El Cabernet de Mount Veeder.

POR QUÉ IR Comparar montaña y fondo del valle.

AL SUR, JUNTO A LA BAHÍA

Domaine Carneros

LOS CARNEROS

Especializada en **espumosos de método tradicional** y Pinot Noir.

QUÉ PROBAR — Brut, Blanc de Blancs y Pinot Noir.

POR QUÉ IR — Burbujas y vistas desde la terraza.

Los cult wines, para tenerlos en el radar

Napa también es famosa por sus cult wines: vinos de producción limitada, gran prestigio y precios que pueden alcanzar cifras elevadas. Ojo: no son visitas turísticas convencionales.

Harlan Estate

OAKVILLE

Fundada por Bill Harlan, referente de blends bordeleses dominados por Cabernet Sauvignon, con concentración y gran potencial de guarda.

QUÉ PROBAR — Harlan Estate.

CÓMO SE ENTRA — El acceso a la propiedad es extremadamente restringido.

Dominus Estate

YOUNTVILLE

El proyecto de Christian Moueix, vinculado también a Château Petrus en Pomerol. Sus blends bordeleses destacan por equilibrio y capacidad de envejecimiento.

QUÉ PROBAR — Dominus o Napanook.

CÓMO SE ENTRA — No ofrece visitas públicas convencionales.

> **Y aun así**
>
> No necesitas gastar cientos de dólares para beber un excelente vino de Napa.

Dónde comer y tomar café

PARA EMPEZAR EL DÍA

Bouchon Bakery

YOUNTVILLE

La panadería de Thomas Keller: café, croissants y algo dulce antes de las visitas.

Model Bakery

NAPA Y ST. HELENA

Famosa por sus English muffins y sándwiches de desayuno.

Ritual Coffee Roasters

NAPA

Café de especialidad dentro de Oxbow Public Market.

PARA COMER ENTRE BODEGAS

Oakville Grocery — OAKVILLE

Sándwiches y productos gourmet para una comida informal.

Gott's Roadside — ST. HELENA Y NAPA

Hamburguesas, papas fritas y el descanso que pide el cuerpo después de tanto Cabernet.

The Charter Oak — ST. HELENA

Cocina de temporada, producto local y preparaciones a la parrilla.

PARA UNA CENA ESPECIAL

PRESS Restaurant — ST. HELENA

Cocina contemporánea y una colección destacada de vinos de Napa.

Bistro Don Giovanni — NAPA

Pastas, pizzas y terraza agradable en un ambiente relajado.

The French Laundry — YOUNTVILLE

El restaurante de Thomas Keller con tres estrellas Michelin. Reserva con mucha anticipación.

PARA TOMAR ALGO Y PASAR LA TARDE

Folklore — DOWNTOWN NAPA

Vinos, coctelería, vinilos y ambiente relajado. Consulta su programación si buscas música en vivo.

Oxbow Public Market — NAPA

Food hall con distintas propuestas: ideal para picar algo, tomar café y pasar la tarde sin prisa.

Tips para organizar tu viaje

01 **Reserva con anticipación**
Muchas bodegas reciben únicamente con reserva, y las experiencias exclusivas tienen cupos limitados.

02 **Dos o tres bodegas al día bastan**
Entre catas, trayectos y comidas, más puede convertirse en una carrera.

03 **Organiza las visitas por zonas**
Agrupa bodegas cercanas: Napa es más grande de lo que parece.

04 **Considera contratar un conductor**
Si vas a catar, organiza transporte seguro para no tener que conducir.

05 **Lleva una chamarra**
Las noches pueden refrescar, incluso después de días cálidos.

06 **Deja espacio para comer**
La gastronomía es parte del viaje, no un trámite entre catas.

Antes de ir

Napa se disfruta mucho más cuando no intentas hacerlo todo en un solo viaje. Siempre habrá una buena excusa para regresar.

Confirma horarios, reservas y disponibilidad de catas y restaurantes directamente con cada establecimiento: las experiencias y las condiciones de acceso pueden cambiar.

¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com

Fotos de paisaje: (CC BY-SA 2.0) · (CC BY-SA 4.0) · (CC BY 2.0). Las de bodega son de Karla.