El blanco del Bierzo que está redefiniendo lo que se espera de un godello

Noticias 24hs | 24/08/2026



La Baraja Godello, el blanco de autor de Bodegas Vilano (D.O. Bierzo), una edición limitada de 6.700 botellas de la añada 2023 nacida con una idea clara

Durante años, pedir un blanco en España era casi un automatismo: albariño o verdejo, y punto. Ese reflejo está cambiando, y el responsable tiene nombre propio: godello. No hablamos de una moda pasajera, sino de una variedad con verdadero fondo gastronómico, capacidad de guarda y un abanico aromático —fruta madura, flor blanca, mineralidad— que combina complejidad con tensión en boca.

El fenómeno se nota en las cifras y en las cartas de vino. En el Bierzo, la superficie plantada de godello ha crecido de forma notable en la última década, incluso mientras la comarca perdía viñedo en conjunto: la demanda tira del cultivo hacia arriba, y no siempre hay suficiente para todos.

En este contexto se sitúa La Baraja Godello, el blanco de autor de Bodegas Vilano (D.O. Bierzo), una edición limitada de 6.700 botellas de la añada 2023 nacida con una idea clara: un godello con ambición, textura y recorrido en boca, lejos de la etiqueta de "vino fácil y fresco".

Procede de parcelas de suelos pizarrosos y arcillosos, el tipo de terreno pobre que obliga a la vid a trabajar y que, a cambio, devuelve mineralidad fina y una fruta de hueso y pepita —pera, manzana, albaricoque— con matices de hinojo y flor blanca. La elaboración marca la diferencia: fermentación y crianza sobre lías, con estancia prolongada en barricas nuevas artesanales de roble francés seleccionadas en 2023, que aportan cremosidad sin enmascarar el carácter varietal.

El resultado, según la propia ficha de la bodega, es un vino de color amarillo pajizo con ribete acerado, nariz intensa y boca cremosa, pura y compleja, de final largo. Un perfil que ha empezado a sumar reconocimiento internacional, con menciones de Gilbert & Gaillard (Francia), Raymond Chan Wine Reviews (Nueva Zelanda) y Gardini Notes en distintas añadas.

En Madrid, donde la escena de vinotecas y restaurantes con propuesta gastronómica seria no deja de crecer, La Baraja Godello ya figura en establecimientos como Ikigai y García la Navarra. Su compañero natural en mesa: pescados grasos, mariscos con salsa, aves con salsas cremosas... platos donde un blanco ligero se queda corto.

El godello ha dejado de ser "la alternativa" al albariño o al verdejo para convertirse en una categoría aspiracional por derecho propio. Y La Baraja Godello, con su combinación de prestigio varietal, elaboración ambiciosa y perfil gastronómico real, es de los nombres que conviene tener localizados esta temporada.

Autor: Redacción