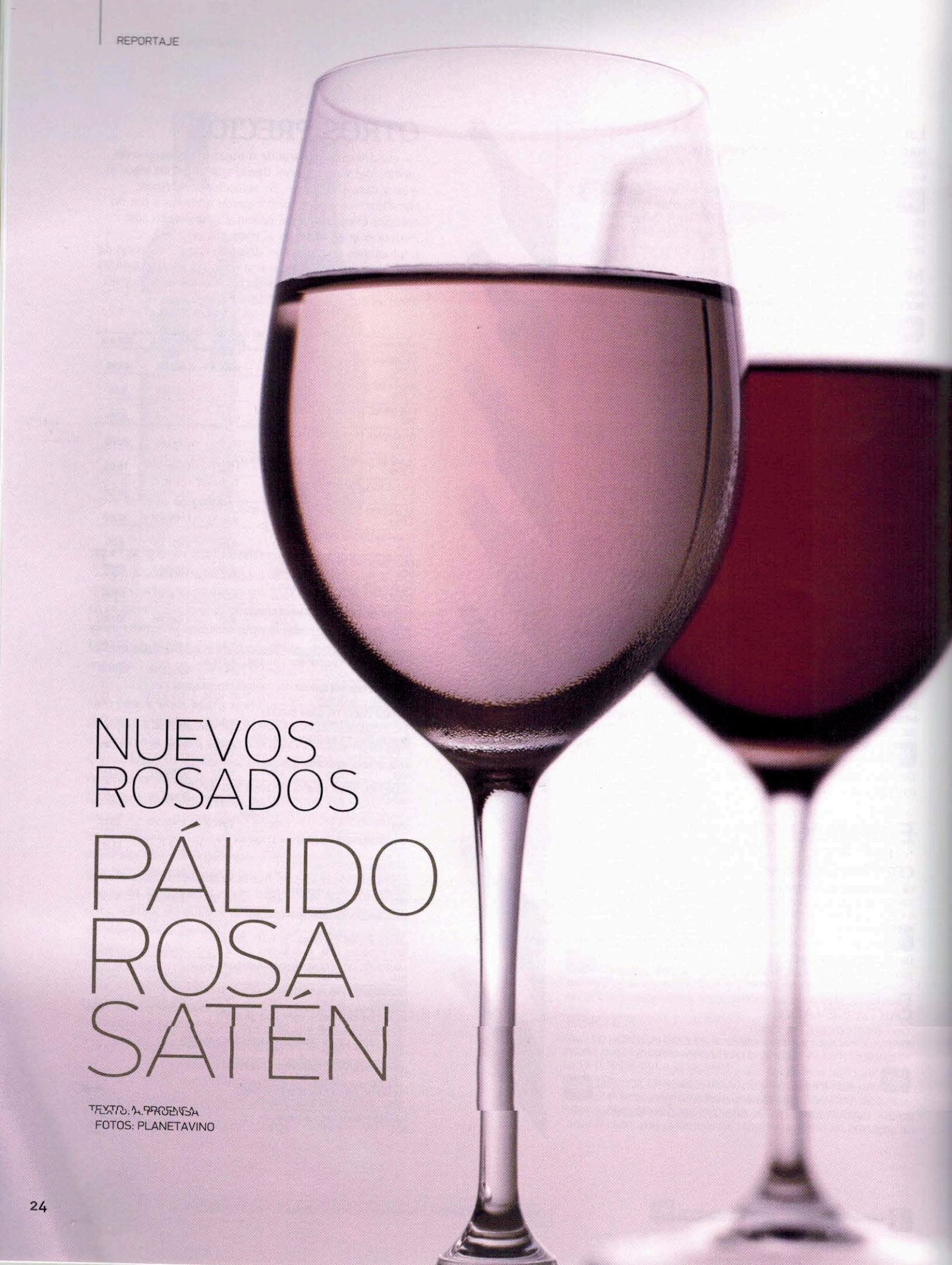


NUEVOS ROSADOS PÁLIDO ROSA SATÉN

TEXTO: A. PROVENSA
FOTOS: PLANETAVINO

MÁS LIGEROS Y MÁS FRESCOS PERO, SOBRE TODO, DE MUCHO MENOS COLOR. LA MODA EN ALGUNOS ÁMBITOS COMERCIALES INTERNACIONALES IMPONE ROSADOS DE COLOR APENAS MANCHADO. SE IMPONE LA PALIDEZ, UN ROSADO CASI COMO EL CUTIS DE UNA GEISHA, PERO NO SE SABE SI ES MODA PASAJERA. HAY QUIEN OPTA POR LAS DOS VÍAS.

>> El rosa pálido se impone al rosa frambuesa. Incluso cuando desaparece el tono rosa y es sustituido por el salmón o por el color teja, lo que lógicamente ocurre más rápido en los vinos de menos materia colorante. Entonces se acerca a lo que en publicaciones internacionales se califica como 'piel de cebolla', el color del champagne rosado o de los prestigiosos rosados de Tavel, en Côtes du Rhone, o de Anjou, en el valle del Loira, con lo que se consigue cierta homologación internacional aunque al precio de adoptar el aspecto de vinos evolucionados que era deplorable hasta ayer mismo. Y es que en la mayor parte de los rosados tradicionales el tono rosa desaparecía muy pronto (o no estuvo nunca) y el vino es más bien asalmonado o directamente color ladrillo.

La vanguardia se toca con el origen que se suele atribuir al vino rosado, surgido por accidente al pretender elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas. En vendimias de buena maduración, cuando la uva es rica en todo tipo de componentes, entre ellos los elementos colorantes, era muy difícil evitar que una parte de esa materia colorante tiñera el mosto blanco. El proceso daba lugar a tipologías que aparecen en los tratados, como los 'vinos manchados' y, con toda probabilidad, los 'pardillos' de Haro que citan algunos textos de los siglos XVII y XVIII. Ahora se limita el contacto del mosto con los hollejos para conseguir un teñido muy tenue. Es la tendencia a los vinos con poco color que se da también en los blancos (capítulo en el que se sospechan tratamientos 'blanqueadores') y en los tintos.

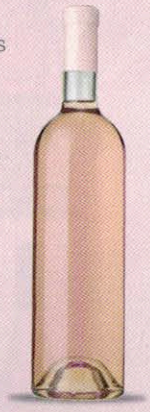
Esa pálida corriente se encuadra en la tendencia anti Parker (el Parker de siempre, que ahora también hay alguna evolución en el perfil de los vinos más valorados en la publicación que fundó). Frente a los tintos casi negros, ricos en color, cuerpo, grado, taninos y roble, el 'carácter Nuevo Mundo' que el norteamericano impulsó hasta hacer que muchas bodegas europeas modificaran el estilo de sus vinos de siempre, se reivindicaron conceptos como frescura, fluidez y trago largo.

Se dibujó la dicotomía un tanto tramposa (una más, como otras que han surgido de manera más o menos explícita: artesano o industrial, ecológico o agresivo, alta o baja expresión, de autor o anónimo o, la muy candente, natural o artificial) del vino elegante frente al vino pastoso.

LA CATA

12 ROSADOS DE HOY

Una muestra significativa de los nuevos caminos del rosado. No son los únicos pero sí los más destacados, con presencia importante de marcas riojanas, en buena parte de corta historia comercial, y representantes de las comarcas productoras más significativas en el capítulo de rosados, tanto las históricas, como Navarra y Cigales, como otras más recientes en este terreno, caso de Penedés o Vinos de la Tierra de Castilla. Todos ellos de bodegas con clara proyección internacional, lo que explica en parte su diligencia a la hora de poner sus rosados en la onda. Al menos cinco de estos doce se estrenan en la última cosecha y en ocasiones sin que las bodegas abandonen la otra línea, la de los rosados de color más intenso.



Tiempo de frescura. Y en ese planteamiento se impulsaron los vinos blancos más frescos (los 'nuevo mundo', corpóreos, cálidos, con estructura casi de tinto y abuso de madera *ad-hoc*, se enfrentan a un momento difícil). Entró en juego el rosado, el trago largo por antonomasia, la frescura frutal, la ligereza y la suavidad junto con, ¡ay!, la sencillez esquina a simpleza, conceptualmente casi irremediable, y el riesgo de una elaboración tenida como complementaria (secundaria en el mejor de los casos) en la inmensa mayor parte de las bodegas, pero que requiere muchos mimos.

No está muy claro que la novedosa imagen del rosado sustituya a la anterior. Los colores vivos, rosa frambuesa, rosa fresa, grosella, eran rasgos de juventud conseguidos sobre todo a partir de la revolución de las técnicas enológicas, de las elaboraciones en ambiente aséptico, del acero inoxidable, el control de temperaturas de fermentación y la mejora general de los procesos de elaboración y envasado. Que todo eso se tradujera o no en rosados de auténtico mérito es otra cuestión. Quien conseguía la tonalidad juvenil, estuviera o no acompañada de otras cualidades, hacía alarde de ello y los rosados de intenso color sustituyeron casi por completo a elaboraciones tradicionales, como los 'claretes' castellanos (tal vez no sobre recordar la diferencia entre claretes, elaborados 'en tinto', en presencia de sólidos de la uva, de los rosados, que fermentan 'en blanco', separados de hollejos y pulpa), de los que el ejemplo más conocido es el rosado de Cigales, o los del triángulo clásico del valle bajo del Uruñuela, formado por tres localidades cercanas: San Asensio, que pone el apellido a los más famosos rosados de Rioja, Badarán y Cordovín.

Clásica palidez. Tanto los castellanos como los riojanos eran vinos de baja intensidad colorante y de tonalidades tirando a salmón, aspecto en el que tenía bastante que ver la intervención de uva blanca. En Cigales la fórmula clásica, marcada por la presencia de las variedades mezcladas en la propia viña, era una base de Tempranillo y Garnacha y una proporción de un tercio o más de uvas como Verdejo, Palomino o Albillo.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE **SÓLO** A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

ARTAZURI '13

DO NAVARRA.
BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU.
GARNACHA.
100.000 BOTELLAS. 6 €.

92 Rosado de trago largo y gozoso. Muy frutal en la nariz, con recuerdos de fresón y frutos negros, toque de flores azules. Ligero y suave, equilibrado, vivo, con magnífica acidez, seco y amable, sabroso, amplio.

7L´ '13

DO CIGALES. FINCA LA LEGUA.
TEMPRANILLO, GARNACHA Y CABERNET SAUVIGNON. 5,50 €.

90 Calidad de trago largo. Fino y potente en la nariz, con marcados rasgos frutales y florales en un conjunto atractivo. Muy buen paso de boca, fresco y fluido, suave, seco y amable, sabroso, muy frutal.

SIERRA CANTABRIA '13

DOC RIOJA. SIERRA CANTABRIA.
VIURA, GARNACHA Y TEMPRANILLO.
6 €.

90 Muy buen rosado, seco, serio, frutal, con potencia. Aromas directos de fruta bien madura, recuerdos de grosellas y flores blancas. Con cierto cuerpo pero con sensación de fluidez y frescura, muy suave, seco, sabroso.

AZPILICUETA '13

DOC RIOJA. BODEGAS AZPILICUETA (DOMECQ BODEGAS).
65% VIURA, 35% TEMPRANILLO.
4 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS.
4,50 €.

88 Vivo, frutal, fresco, de trago largo. Aromas francos y sencillos de fresa y de frutas rojas maduras. Buen equilibrio en la boca, amable, textura carnosa, acidez bien ajustada, suave, sabroso, franco en aromas, final frutal.

NO ESTÁ MUY CLARO QUE LA NOVEDOSA IMAGEN DEL ROSADO SUSTITUYA A LA ANTERIOR. LOS COLORES VIVOS, ROSA FRAMBUESA, ROSA FRESA, ROSA GROSELLA, ERAN RASGOS DE JUVENTUD CONSEGUIDOS SOBRE TODO A PARTIR DE LA REVOLUCIÓN DE LAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS Y LA MEJORA GENERAL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y ENVASADO.

En los rosados de San Asensio, la Viura y otras blancas acompañaban sobre todo a la Garnacha, que fue mayoritaria en esa zona hasta que fue desplazada de forma casi fulminante por la Tempranillo. Casualmente, o tal vez no, en buena parte de los rioja rosados pálidos actuales las variedades blancas tienen un papel destacado, a veces protagonista. En este caso la modernidad rabiosa se da la mano con la historia. La conservación de esos rosados pálidos abrió la puerta a iniciativas pioneras, como el rosado Muga, ya con años en la palestra, siempre con poco color, ligero y muy fresco, y con un rasgo adicional, su fermentación en tino de roble que no desdice sino más bien al contrario su carácter frutal. O el Sierra Cantabria, en el que las uvas blancas presentan una proporción importante. Sendas que abrieron camino en la DOC Rioja, la zona que con más entusiasmo ha emprendido la ruta del nuevo rosado, tal vez por atavismo, por el recuerdo de sus rosados de siempre.

Son excepciones en un panorama que tomó como guía el perfil del rosado de Navarra. En los ochenta y sus vinos jóvenes-frescos-afrutados, que eran hijos de la modernización de las bodegas, las referencias en ese terreno de los vinos del año fueron los blancos de Rueda (ya entonces, sí) o del Penedés, los tintos de maceración carbónica, en especial los de Rioja, y los rosados de Navarra, en un binomio inseparable de argumentos.

Sangrado y maceración. Aunque compartieran en cierto modo estrellato con los cigales, los unos en línea descendente (y decadente, con rosados de larga crianza en barrica que quedaron obsoletos del todo) y los otros en alza, poco tenían en común los castellanos y los navarros. Los segundos procedían de uva Garnacha sin mezclar y aplicaban la técnica del 'sangrado' (se estruja el fruto, se pasa a la prensa de jaula y se deja escurrir; el mosto toma el color al fluir a través de la pasta de uva tinta).

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE **SÓLO** A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com
@proensapuntocom

En la mayor parte de los rosados de los últimos treinta años, se arriesgaba menos y pasta y mosto se alejaban rápidamente de la influencia del oxígeno; se prensaba la uva y la pasta de vendimia se trasladaba inmediatamente al ambiente teóricamente inerte de los depósitos de acero inoxidable. El color se obtenía por 'maceración', es decir, al mantener el mosto en contacto con los hollejos durante unas pocas horas, generalmente en frío, antes de que diera comienzo la fermentación.

Cualquiera de las dos fórmulas son operaciones de riesgo. El rosado es vino de fácil consumo, en eso está su gloria y su desgracia. Es un vino directo, fiel reflejo de las cualidades de la uva con la que está elaborado, sin que haya lugar al error. Cualquier error, cualquier defecto en la calidad de las uvas o en la elaboración queda al descubierto en un vino sin dobleces que puede estar listo para beber apenas un mes después de ser uva en la cepa.

El ¿viejo? color del rosado.

El buen rosado requiere por ello una uva de primera calidad que irá destinada a un vino que muchos consideran de segunda. En la mayor parte de las bodegas el rosado recibe uvas de segunda o restos de tienta, el fruto de las viñas muy jóvenes (lo que no tiene que ser necesariamente negativo), de las plantaciones que han sufrido algún percance, las de altas producciones o maduración imperfecta o los descartes de la mesa de selección.

Esa es la razón de que haya rosados tan malos. Proliferan la vinosidad negativa (olores de bodegaza, fermentaciones sucias, tufos), los olores de uvas de mala calidad (fruta golpeada) y de uvas inmaduras (vegetales), las oxidaciones prematuras y las contaminaciones. Para arreglarlo, en muchas ocasiones uno de los recursos es el azúcar que todo lo puede, el dulzor que, a temperatura

MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS '13

DOC RIOJA.
BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
65% GARNACHA, 20% TEMPRANILLO, 15% VIURA. 6 €.

88 Refrescante, fluido, directo. Aromas francos y finos de fruta bien madura, con notas florales; potencia media. Muy bien plantado en la boca, suave y fluido, vivo, equilibrado, seco, sabroso, franco en aromas, muy frutal.

MUGA '13

DOC RIOJA. BODEGAS MUGA.
60% GARNACHA, 30% VIURA, 10% TEMPRANILLO.
FERMENTADO EN TINOS DE MADERA DE 2.000 LITROS. 5,50 €.

88 La fermentación en tino aporta matices y estructura. Aromas potentes de fruta madura, tonos florales, herbáceos frescos y fondo tostado. Vivo, con cierta solidez, fluido, muy fresco, seco y sabroso, franco y amplio en aromas.

ERCAVIO '13

IGP VT CASTILLA. BODEGAS ERCAVIO.
TEMPRANILLO. 5€.

87 Placentero, fresco y jugoso. Aroma frutal franco y potente, con sensaciones de frescura; recuerdos de zarzamora y fresa, toque herbáceo. Amable, ligero toque dulce de entrada que no resta frescura, muy suave y frutal.

LA ROSA DE RAVENTÓS I BLANC '13

DO PENEDÉS. RAVENTÓS I BLANC.
PINOT NOIR. 9€.

86 Singular, franco, seco, serio. Aromas netos de fruta fresca, finos tonos florales y recuerdos de frutillos de ribazo bien maduros, toque de manzana. Equilibrado, fluido, fresco, seco, sabroso, directo en aromas de boca.

EL BUEN ROSADO REQUIERE UNA UVA DE PRIMERA CALIDAD QUE IRÁ DESTINADA A UN VINO QUE MUCHOS CONSIDERAN DE SEGUNDA. EN LA MAYOR PARTE DE LAS BODEGAS EL ROSADO RECIBE UVAS DE SEGUNDA, EL FRUTO DE VIÑAS MUY JÓVENES, LAS DE ALTAS PRODUCCIONES O MADURACIÓN IMPERFECTA O LOS DESCARTES DE LA MESA DE SELECCIÓN.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE **SÓLO** A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

BARÓN DE LEY '13

DOC RIOJA. BARÓN DE LEY.
GARNACHA (MAYORITARIA)
Y TEMPRANILLO. 6 €.

84 Vivo, frutal, fresco, de trago largo. Aromas francos y sencillos de fresa y de frutas rojas maduras. Buen equilibrio en la boca, amable, textura carnosa, acidez bien ajustada, suave, sabroso, franco en aromas, final frutal.

AURORA D'ESPIELLS '13

DO PENEDÉS. JUVÉ Y CAMPS.
45% PINOT NOIR, 45% XAREL·LO,
10% SYRAH.
9 MESES EN BOTELLERO.
28.000 BOTELLAS. 8,20€.

81 Fórmula varietal inédita y de sorprendentes prestaciones. No muy intenso pero fino en los aromas de fruta, con recuerdos vivos de frutillos silvestres. Con volumen en la boca, ajustada acidez, toque dulce, salida algo vegetal.

EL COTO '13

DOC RIOJA. EL COTO DE RIOJA.
50% TEMPRANILLO, 50% GARNACHA.
3,50 €.

80 Enlaza con los clásicos claretes riojanos en la palidez de su color fresa y poco más. Francos aromas frutales y notas de hoja de higuera. Vivo y equilibrado en la boca, más bien ligero, suave, seco, bien dotado de sabores.

PASIÓN DE BOBAL '13

DO UTIEL-REQUENA.
BODEGAS SIERRA NORTE.
BOBAL. 5,50 €.

80 Pionero de la nueva línea en una zona de rosados intensos. Aroma frutal franco y sencillo, con sensaciones de frescura. Buen equilibrio en cuerpo medio-ligero, fluido, alguna punta herbácea, seco, frutal.

TODO APUNTA A QUE VAN A CONVIVIR CON LOS ROSADOS DE MÁS COLOR. EL CLIMA, QUE FACILITA LA MADURACIÓN Y, CON ELLA, EL DESARROLLO DE LA MATERIA COLORANTE, Y LAS VARIEDADES TINTAS MAYORITARIAS EN ESPAÑA, QUE NO ANDAN ESCASAS DE COLOR, MARCAN UNA PAUTA NADA FÁCIL DE CORREGIR SIN CAER EN EL DEFECTO.

muy baja de servicio, parece enmascarar defectos para los consumidores menos avispados.

Hubo un tiempo en el que esa condición de vino que aprovechaba descartes no le vino mal al rosado. Cuando se elaboran tintos 'parkerianos' uno de los procedimientos para obtener colores intensos y cuerpos opulentos es aplicar algo parecido al doble pasta: en el proceso de fermentación se realiza un 'descube', es decir, se extrae una parte del mosto para que aumente la proporción de hollejos (donde está el color) frente al volumen de mosto; hay la misma materia colorante para repartir entre menos mosto.

El mosto extraído en esa sangría es por tanto un rosado de buena calidad, puesto que procede de una uva seleccionada, aunque generalmente paga el peaje de un color intenso, poco adecuado para los perfiles que ahora parece que están en alza. Los tintos son menos opulentos, tal vez menos pesados, y a cambio se pierden rosados amplios, jugosos, con volumen y sugestivos rasgos frutales.

La mejor modernidad no renuncia a esas virtudes y quiere añadir frescura. Es una especie de cuadratura del círculo: poca extracción para obtener rosados pálidos, ligeros y frescos, pero que al mismo tiempo sean expresivos y llenos. Las variedades de uva, también las blancas y su carga glicérica, su maduración y su correcta manipulación tienen la clave de unos vinos que llegan a refrescar el panorama del rosado.

Sin embargo, todo apunta a que van a convivir con los otros, los de más color. El clima, que facilita la maduración y, con ella, el desarrollo de la materia colorante, y las variedades tintas mayoritarias en España, que no andan escasas de color, marcan una pauta nada fácil de corregir sin caer en el defecto. En este caso, como en tantos otros, entre ellos la pervivencia de clásicos ahora reivindicados, como los de San Asensio y otros en los que participan uvas blancas, la nueva tendencia no desplaza del todo a las viejas prácticas y eso enriquece las opciones.

ESTO NO ES PUBLICIDAD

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE **SÓLO** A CRITERIOS INFORMATIVOS