

EL CONSUMO DE VINO ROSADO ES UNO DE LOS PROTAGONISTAS DEL VERANO

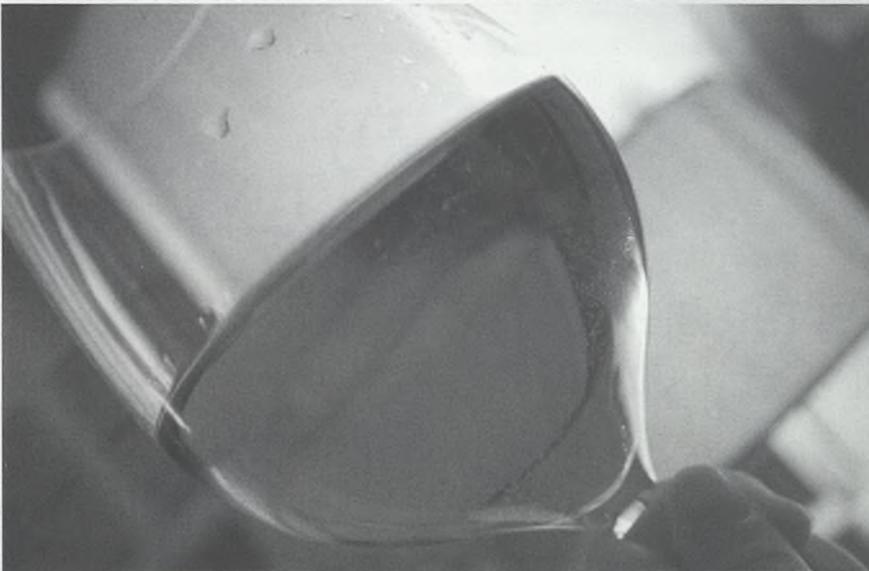
# El rosado: Una bebida que enamora

Un cliente entra en un bar y dirigiéndose al barman dice: - "¿Por favor, me puede poner un vino?"

- "¿Blanco o tinto?", responde el camarero.

Esta escena, que suele ocurrir la mayoría de las veces en el gremio de la hostelería, no debería ser así, pues la pregunta del profesional debería componerse al menos, de tres palabras:

- "¿Blanco, tinto, rosado...?"



La verdad es que algo ocurre alrededor de esta polémica bebida rosada. Para empezar, podemos recordar las diferentes teorías que se describen en la historia acerca del principio del vino en el mundo.

La evidencia más clara es la que sostiene que el rosado fue el primer vino que se concibió y que durante siglos todos los caldos fueron del mismo color. De hecho, era el vino que tomaban egipcios y fenicios, ya que si observamos atentamente los murales de la tumba del sacerdote Menotheph es posible identificar dibujos relacionados con los diferentes procesos: la vendimia, el

pisado de uvas y la guarda del vino. Pero no hay rastros del proceso de maceración con hollejos, imprescindible para producir vino tinto. Es más, se han localizado evidencias históricas irrefutables que indicaban que hasta el siglo XVIII, con el 90% de la producción de viñedos de uvas tintas sólo conseguían rosados por "la ignorancia afortunada" de los antiguos viticultores en los procesos de fermentación.

Una elaboración tan especial como la del rosado se desarrolla bajo la escrupulosa y atenta mirada del enólogo que, apoyado por las actuales técnicas de bodega, dejará

permanecer el mosto en contacto con los hollejos hasta conseguir el debido equilibrio entre color, aroma y sabor. El siguiente paso del proceso es la fermentación, a baja temperatura, como si fuera un vino blanco, con la intención de preservar sus valiosísimos aromas primarios o varietales.

**Es obvio que** los gustos gastronómicos van cambiando con el tiempo y cada vez se consumen más comidas livianas o con menos aporte calórico como pastas, arroces, pescados y carnes a la plancha o la parrilla. Y es durante la época estival que el rosado armoniza y, se adapta a la perfección como un auténtico comodín, a la mayoría de esos menús veraniegos. Hay quien llama al rosado "vino de una noche" por la romántica referencia al tiempo que los hollejos pasan en contacto con el mosto con la intención de alcanzar su sonrosada y femenina apariencia, pero también, por esas fugaces relaciones alrededor de una apasionada cena en pareja en una terraza al aire libre, ya sea en casa, al borde del mar o admirando alguna ciudad monumental como Toledo, generando ciertos efluvios deseados e inevitables.

Gracias a mi profesión de camarera y sumiller, he tenido la oportunidad de escuchar en la barra del bar