

A MEDIADOS DEL S.XX EN ESPAÑA LOS VINOS MÁS POPULARES ERAN LOS CLARETES

Sería más caro elaborar un vino a base de polvos que cometer el fraude de aclarar un tinto de segunda prensada, o de doble pasta, con un vino blanco. O simplemente mezclar un tinto vulgar con un blanco vulgar para hacer un rosado vulgar

comentarios tan atrevidos como "... El rosado no deja de ser un vino 'artificial' que está tratado con 'química'". O "... Si el vino tinto se elabora con uvas tintas y el blanco con uvas blancas, al no existir uvas de color rosa se emplean mezclas o productos químicos para su elaboración. Así consiguen el vino rosado..."

YA QUE LAS NORMAS de urbanidad o la elegancia en el trato que exige mi profesión, nos impide participar en ese tipo de conversaciones, aprovecho ahora la oportunidad que me otorga la Revista Aquí para comentar que, en primer lugar, sí que existen algunas variedades de uvas rosadas como la *Gewürztraminer*, por ejemplo.

Pero, de todos modos, hay que tener en cuenta que sería más caro elaborar un vino a base de polvos que cometer el fraude de aclarar un tinto de segunda prensada o de doble pasta, con un vino blanco. O simplemente mezclar un tinto vulgar con un blanco vulgar, para hacer un "rosado" vulgar.

Aunque es difícil resistirse a una buena copa fresquita de hipnotizante color rosado a la hora del aperitivo o al atardecer de cualquier día del año, es verdad que su gran consumo empieza a moverse a partir de los meses de primavera con una tendencia a imaginar que el verano y una buena compañía son los ingredientes ideales para que la bebida rosada triunfe por su carácter ligero y refrescante...

Un buen rosado contiene ciertas características armonizadas de vino tinto y blanco pues reúne particularidades de ambas elaboraciones.

Ahora bien, nunca será la mezcla de vino tinto y blanco, aunque en función de su elaboración puede haber claretes y rosados que logren confundirse entre sí.

Actualmente la UE prohíbe la mezcla

de los dos vinos para obtener rosados y ha eliminado de su normativa vigente los claretes que se elaboran con gran parte de vino blanco y un poco de tinto.

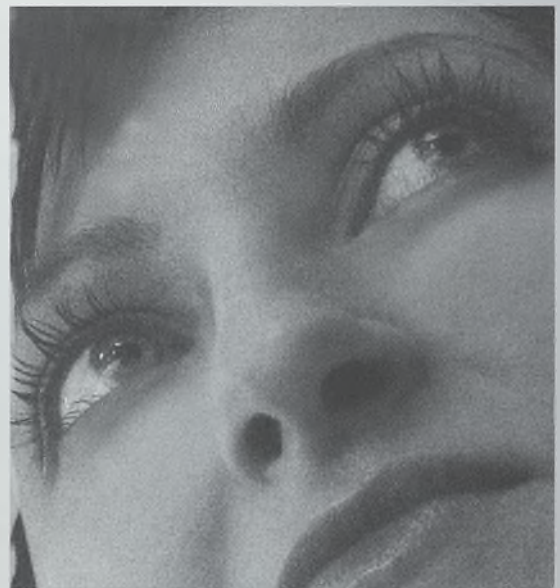
A MEDIADOS DEL siglo XX, en España, los vinos más populares eran los claretes o "claros". Hoy día, el rosado, un término de procedencia francesa: "Rosé", está elaborado con las más actuales técnicas de vinificación, que proceden principalmente de uvas tintas o mezcla de uvas tintas y blancas que se elaboran tras una corta maceración en frío del "mosto flor" con los hollejos sin fermentar hasta alcanzar la pigmentación deseada y después se realiza el "sangrado" o separación rápida del mosto y la pasta sólida para realizar la fermentación como si se tratase de un vino blanco. Países como el Reino Unido, Holanda o Alemania son los que tienen en el rosado su vino preferido, ya que su gasto aumenta

considerablemente año tras año. En España, desde hace algunos años, se viene apreciando una grave desaceleración del consumo total de vino y su cultura. Presumimos de ser un país eminentemente vitivinícola, pero se habla poco de él y a veces mal; en las escuelas y durante años se enseña a los niños y jóvenes que el vino es alcohol y por tanto una fuente de problemas. Las campañas de tráfico advierten que basta con beber dos o tres copas para ser gravemente sancionado. No obstante, es durante el verano cuando el rosado adquiere todo su protagonismo y se convierte en la estrella del consumo de vinos. Los buenos rosados aportan un sabor irresistible cargado de frescura y

acidez, con aromas florales y frutales; son vinos ligeros y versátiles, jóvenes, femeninos (especialmente por su color).

Con frecuencia, estos vinos, por la superposición de aromas recuerdan en la nariz a caramelo o chicle de fresa, yogur de frambuesa, o a las antiguas golosinas conocidas como "Palotes de Palán" de la marca "Damel".

En la fase gustativa, nos podemos encontrar rosados que son excelentes y otros, por desgracia, un poco insulsos en boca y ligeros. Pero, sin ser esto la nota predominante, podemos hallar rosados bien cubiertos de color (rosa o frambuesa intenso) que recuerdan en boca a tintos ligeros que han de ser consumidos en el mismo año de su embotellado, recomendándose consumirlo fresquito, a una temperatura que puede oscilar entre los 6 y 10°C. □



Anda Mihaela Irimía
-Sumiller-
Bar Rte. El Catavinos.
Toledo