

Gastronomías

Dos gritos de frescor

lunes 23.abr.2018 por Ignacio Pérez Lorenz 0 Comentarios



Algunos aparecen poco después de la vendimia mientras que otros, como Larrosa, esperan a la señalada fecha del 14 de febrero. A partir de allí, constantes pistoletazos de salida para convertir al rosado en protagonista de una temporada que tiene en las próximas semanas y meses, si es verdad que hemos dejado atrás la estación de las lluvias, su mejor momento.

Vino versátil como ninguno que se convertía en la opción más apetecible para compartir pinchos de chistorra en Navarra y comunidades próximas, verduras junto a cualquier huerta y arroces al borde del mar o cerca del campo. Ahora amplía su recorrido y su ambición gastronómica gracias a las marcadas diferencias de estilo.

Casi como un blanco, de afilada acidez y más que limitado color-fiel a su estilo provenzal-, Larrosa de [Bodegas Izadi](#). Un ya veterano triunfador que conjuga las notas florales, los apuntes a piel de naranja y otros cítricos junto al sutil pero inconfundible recuerdo, siempre algo goloso, de las mejores

garnachas. Un trago con nervio y brío, refrescante, delicado y elegante llegado de Rioja Alavesa que solo pide, en todos los sentidos, adecuada compañía.

Lo mismo que ocurre con Trepát Rosat de la bodega [Cara Nord](#). Un vino de alta montaña con tan solo un poco más color, marcada acidez, notas cítricas y agradables aromas a fresa salvaje y otros frutos del bosque. La cada vez menos sobria expresión de una variedad, trepat, cultivada al noroeste de la Península, en la cara norte de la Sierra de Prades (D. O. Conca de Barberà) y vinificada en rosado. Un grito de frescor -en este casos dos- especialmente gratificante.

