

TITULARES Seis noticias para la hora de comer.

Descubre el renovado Gabinete Goya

Exposición gratuita

Real Academia de Bellas Artes de San Fernando
raef.es

Más información



Con la colaboración de

M&G
INVESTMENTS

Patrocinador oficial de Goya en la Academia

ENOLOGÍA

Los vinos rosados son para la primavera

FEDERICO OLDENBURG 25 MAY. 2018 | 11:22



Mara Moura Bastardo 2017, Cara Nord Rosat 2017 y Via Terra (de izda. a dcha.).

- ❖ La última generación de este tipo de vinos apuesta por las uvas autóctonas e incluso por variedades que tradicionalmente no se usan en su elaboración

La de los rosados es seguramente la tipología más ceñida a los vaivenes de la moda. En los últimos años, España ha visto como **sus vinos -otrora de tono chillón y exuberante expresión de frutillas rojas y paladar goloso- han ido perdiendo color y aligerando su perfil para alinearse con el estilo en boga, la de los rosés provenzales que triunfan en el mundo.** La adhesión a esta tendencia por parte de los viticultores vernáculos se ha generalizado hasta el punto de que ya lo mismo da probar un rosado riojano, castellano o catalán, porque la mayoría luce un aspecto pálido, aromas etéreos que recuerdan más a pieles de cítricos que a la naturaleza de la uva y prioriza la acidez y el paso refrescante por boca por encima de cualquier otra sensación (o emoción).

Pero aún quedan algunos hacedores de vinos rosas que se esmeran en distinguir su producción de la tendencia mayoritaria, salvaguardando uno de los principios más preciados que alberga el universo de esta bebida: la diversidad. Trabajando en diferentes regiones del viñedo de este país, estos *últimos mohicanos* de los rosados singulares coinciden en su apuesta por las uvas autóctonas. **Entre las últimas novedades que llegan al mercado en estos días destacan algunos que incluso se atreven con variedades tradicionalmente inéditas en esta tipología.**

Etiquetas singulares

En este punto reside el interés de dos flamantes rosados gallegos, insólitos en un territorio poco afecto a los vinos de este color. Uno de ellos, La Reina Pez 2017 (19,50 euros), llega desde la Ribeira Sacra, por obra y gracia de Ponte da Boga, una de las bodegas más antiguas de la comarca (controlada desde 2005 por los propietarios de la cervecera Estrella Galicia). Se trata de **un monovarietal de menzía que sorprende por su delicada expresión de fruta roja, sostenida por una vibrante acidez y ennoblecida con matices minerales y una satinada textura**. De nítido carácter atlántico, ha sido perfeñado en complicidad con la cantante pop Vega -que ha presentado un álbum con el mismo nombre- y marca el inicio de la colección RiverSide, que involucrará a artistas de diversas disciplinas.

También rompe moldes en el contexto gallego Mara Moura Bastardo 2017 (35 euros), último lanzamiento de Terras do Cigarrón, filial de uno de los *gigantes* de Rías Baixas, Martín Códax, en la pequeña comarca de Monterrei. Ajena a la D.O. esta rarísima etiqueta de breve producción (1.027 botellas) **pone en foco una de las tintas más interesantes de los viñedos de Galicia, la bastardo -llamada bastarda y merenzao-**, que quizá jamás haya dado lugar a un rosado como éste, que contrasta un tenue color rosa palo con un carácter sorprendentemente intenso y elegante.

Rosado de montaña

Con una oferta mucho más amplia que Galicia, Cataluña también aporta este año novedades que se desmarcan de los rosés inocuos que dominan el mercado. **Entre los que sacan partido de las variedades autóctonas menos trilladas cabe destacar Cara Nord Rosat 2017** (11 euros), monovarietal de trepat, uva muy extendida en la D.O. Conca de Barberà, aunque destinada en su mayoría a la composición de cavas. En su cruzada personal por poner en valor la viticultura de montaña y mostrar al mundo el potencial vinícola de la Sierra de Prades, el inquieto Tomàs Cusiné suma hoy este rosado, de tono pálido, con finos aromas de frutos del bosque y una frescura y una acidez más propias de un vino blanco.

Menos ambiguo y más mediterráneo se antoja Via Terra Rosat (7,90 euros), procedente de la Terra Alta y protagonizado por garnacha peluda, uno de los miembros menos conocidos de esta amplia familia varietal. Joan Àngel Lliberia, responsable del Celler Edetaria y gran experto en esta uva, ha delineado para su nueva etiqueta **un perfil fragante, fresco y seductor, con la acidez bien compensada por el cremoso paso por boca**.

Mucho más manida que las variedades aquí citadas es la tempranillo, que en España se emplea por doquier para la elaboración de rosados. Tal es así que a nadie le resultaría infrecuente el último de los vinos que reseñamos si no fuera porque es uno de los escasísimos rosados certificados por la D.O. Rueda, el reino de los blancos de verdejo. Considerando la distintiva calidad de Valentín Rosé 2017 (13 euros), vino serio, complejo y persistente -elucubrado por la familia bordelesa Lurton, a partir de una única hectárea de viñedo en Matapozuelos, vinificado parcialmente en barricas y huevos de hormigón y criado cuatro meses sobre sus lías-, **otros viticultores de la zona deberían replantearse su apuesta única por los hoy tan populares verdejos**.