vinetur

Navarra refuerza en Londres su posición en el rosado con un 30% de su producción

La denominación regresa de Drink Pink Wednesday tras constatar el interés profesional por rosados más oscuros y con identidad

lunes 15 de junio de 2026



La Denominación de Origen Navarra ha regresado de Londres tras participar por segundo año consecutivo en Drink Pink Wednesday, una cita profesional dedicada en exclusiva a los vinos rosados de calidad. La presencia navarra en este encuentro se

produce después de que compradores, importadores, sumilleres, prensa especializada, educadores y creadores de contenido mostraran un interés especial por rosados más oscuros, con más personalidad y una expresión más marcada del origen.

La jornada reunió a algunas de las principales regiones productoras del panorama internacional. El evento está impulsado por Elizabeth Gabay MW y Ben Bernheim, dos nombres de referencia en la divulgación y promoción de la cultura del rosado. Gabay, autora de Rosé: Understanding the Pink Wine Revolution, defiende desde hace años el reconocimiento del rosado como un vino capaz de expresar origen, variedad, añada y filosofía de elaboración.

Ese planteamiento estuvo en el centro de la cita londinense. Los organizadores sostienen que uno de sus objetivos es ampliar la visión que profesionales y consumidores tienen sobre esta categoría y mostrar la diversidad de estilos que existen en el mundo. En esa línea, tras la celebración del encuentro, la organización trasladó que la petición más repetida entre los asistentes profesionales fue clara: querían conocer los rosados más oscuros.

Ese interés favoreció especialmente a los vinos de la D.O. Navarra. Frente a los perfiles muy pálidos que han ocupado parte del mercado internacional en los últimos años, los asistentes mostraron interés por rosados con mayor intensidad de color, personalidad y capacidad de expresión. Elizabeth Gabay señaló durante el evento que una de las principales virtudes del rosado es precisamente su diversidad y citó entre esos estilos los rosados oscuros de Navarra, junto a rosados griegos y perfiles más afrutados.

También durante la cita, Tom Fahey, cofundador de Terrace Rooms & Wine y responsable de la mejor carta de vinos rosados del Reino Unido en 2025, afirmó que su segundo vino más vendido es un rosado oscuro de la D.O. Navarra. Para la denominación, ese dato refleja el interés del mercado británico por estilos con identidad propia.

Navarra acudió a Londres con una selección amplia de vinos para mostrar la variedad de perfiles que conviven en la denominación. Los profesionales asistentes pudieron catar desde rosados jóvenes hasta elaboraciones con crianza y capacidad de guarda. La representación estuvo formada por Alzania Rosé 2025, La Huella de Aitana Cuvée

Zen 2021, Son de la Guarda 2025, Umea Rosé 2025, El Arrebol de la Carracabra 2024, Señora de las Alturas Rosado 2024, Señorío de Sarría Viñedo Cinco 2025, Pagos de Araiz Rosado 2025, Guerinda La Rosa 2023, Ochoa Rosado de Lágrima 2025, Pago de Larrainzar Rosado 2025, Pago de Cirsus Rosé Gran Cuvée Especial 2025, Bodega Eslava Rosé 2025 y Alma de Unx Rosado 2025.

Con esa propuesta, la D.O. Navarra quiso enseñar tanto los rosados ligados a la tradición del sangrado y la Garnacha como nuevas interpretaciones orientadas a la complejidad, la gastronomía y el envejecimiento. Desde la denominación consideran que esa amplitud de estilos fue bien valorada por los profesionales presentes en Londres.

La participación en Drink Pink Wednesday también sirvió para reforzar el relato histórico de Navarra como zona de referencia en la elaboración de rosados. La denominación recuerda que existen referencias documentales sobre estos vinos desde 1592, cuando los rosados navarros recibían nombres como bermejo, bermeillo, clarete, colorado, clarillo o aloque. Más adelante, en 1784, aparecen textos que describen técnicas específicas de vinificación de rosados y, en 1870, ya hay referencias documentadas al método de sangrado y al concepto de Vino de Lágrima, una elaboración que sigue siendo una de las señas de identidad de la zona.

Esa tradición mantiene un peso relevante en la producción actual. En 2025, la D.O. Navarra produjo 22,26 millones de litros de vino y aproximadamente el 30% correspondió a vinos rosados. La propia denominación sostiene que esa cifra la consolida como la región líder de España en esta categoría y como una de las más especializadas del mundo.

El modelo de elaboración de sus rosados tradicionales es uno de los elementos que Navarra presenta como diferencial. Los rosados de sangrado se obtienen exclusivamente a partir del mosto flor, sin prensado, con un rendimiento máximo de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva y fermentación sin contacto con los hollejos. Según explica la denominación, este sistema exige una mayor cantidad de uva por botella y permite obtener vinos con intensidad aromática, estructura y personalidad.

La Garnacha ocupa un lugar central en ese modelo. La D.O. Navarra la identifica como su variedad emblemática y mayoritaria, base de buena parte de los rosados de referencia de la denominación. A esa uva atribuye una identidad reconocida por su expresión frutal, frescura, equilibrio y afinidad con la gastronomía.

Junto a esa base histórica, Navarra vive una evolución en la categoría. La denominación señala que cada vez más bodegas elaboran rosados procedentes de viñedos específicos, vinos de parcela y rosados con crianza en barrica, foudre, hormigón, ánfora y otros recipientes. Con ello, añade, se amplían los límites tradicionales del rosado y se refuerza su potencial de guarda.

En esa misma línea, el Consejo Regulador ha aprobado recientemente la mención Rosado Tradición. Esta figura está destinada a proteger y poner en valor los rosados históricos elaborados mediante el método de sangrado y exclusivamente con Garnacha tinta. Para la D.O. Navarra, esta decisión refuerza uno de los patrimonios vitivinícolas más propios de la comunidad.

La acogida recibida en Londres confirma para la denominación que una parte del mercado internacional busca autenticidad, diversidad y origen en los vinos rosados. Navarra interpreta esa respuesta como un respaldo a un modelo que vincula historia, técnica y variedad autóctona en una categoría en la que quiere seguir ganando presencia fuera de España.

La participación de la D.O. Navarra en este encuentro ha sido posible, según informa la propia denominación, gracias a la colaboración del Gobierno de Navarra a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.