vinetur

# Rosado y clarete ¿Cuál es la diferencia?

Historia, elaboración y tendencias de mercado de estos tipos de vinos

martes 4 de septiembre de 2018

ESCRITO POR MARTA GARRIDO




*Vinos rosados actuales*

Creo que hay personas que todavía no diferencian con exactitud los diferentes métodos de elaboración para la obtención de estos dos tipos de vinos tan diferentes en temas organolépticos, así como el origen de los mismos, su tradición en el consumo en España y el estado actual de posicionamiento y demanda de los mismos en el mercado actual.

Comencemos por una simple y muy sencilla clasificación y un poquito de cultura general.

Cuando hablamos de un **clarete**, hablamos siempre de un coupage de mosto entre variedades de uva tinta y variedades de uva blanca.

Este es el vino que tomaban en España prácticamente en todas las casas de la mayoría de regiones vitivinícolas, cuando el consumo per cápita superaba los 40-45 litros/persona año. (Recordemos que en el año 2016 se tocó fondo en el consumo interno con menos de 17 litros/persona año)



Cuando en el bar o la bodega, se pedía todos los días para almorzar, tras las primeras horas de jornada de duro trabajo, un chato de vino[i], servido directamente de jarras de barro, que se rellenaban a partir de las cántaras que contenían la medida de 16 litros de vino (una arroba) o de las propias cubas con grifo que se iban rellenando.

En esos almuerzos, y también a la hora de comer y cenar, antes de la llegada de la filoxera a España se bebía clarete, vino cosecheros o tinto del año.

Antiguamente en España, no se tenía costumbre de hacer vinos de crianza y guarda.

Toda la cosecha se utilizaba para el consumo del año[ii], y cuando se guardaba en botas, pellejos, cubas, y posteriormente depósitos de hormigón, y botellas de cristal, en condiciones de temperatura y humedad adecuada, tan sólo se hacía para poder mantener el vino el mayor tiempo posible sin que se oxidase, pero no con la intención de elaborar vinos de crianza o reserva.

Fue con la llegada de la filoxera, y la búsqueda de los franceses de encontrar la solución a la plaga que estaban sufriendo y que después destrozó también el viñedo en nuestro país, cuando comenzó a utilizarse el método bordelés de crianza en España.

Es desde ese momento, cuando ya se plantan las nuevas vides con patrón americano e injerto español cuando en España comienza la elaboración de vinos de crianza y guarda al estilo francés, y comienza a hablarse de añadas, crianzas, reservas o gran reservas, barricas de roble francés y americano, nuevos procesos y técnicas de elaboración, crianza y envejecimiento...

Por tanto si un clarete es "una mezcla de vino blanco y tinto", luego veremos que hay deferentes métodos de elaboración, un rosado ¿Qué es? ¿Cómo se consigue?

Pues bien, un vino **rosado** no es más que un vino tinto, donde el tiempo de contacto que ha estado el mosto de variedades tintas con su hollejo ha sido el suficiente para otorgarle al vino un cierto color por la extracción de antocianos y flavonoides responsables de la coloración del vino tinto y que tiene presencia únicamente en la piel de la uva. Es decir, en la mayoría de las variedades de uva tinta (a excepción de algunas muy típicas y conocidas), la pulpa, de dónde se extrae principalmente el mosto, no tiene color, es "blanco". Es en el proceso de maceración, donde ponemos en contacto mosto y hollejo donde las partículas colorantes del vino procedentes de la piel de la uva, se disuelven en el mosto dándole tonalidad.




*Tonalidades del vino rosado, en función al tipo de uva empleada*

Así, a grandes rasgos y sin meternos en profundidad en otros factores como la variedad de uva u otros procesos que tienen lugar en la maceración como, el aumento de tanicidad u otras características, podríamos decir, que a mayor tiempo de contacto entre el hollejo y mosto mayor extracción de color y por tanto, mayor capa y tonalidad en el vino.

Por tanto, un rosado, lo conseguiríamos con extracción de mosto de uva tinta y maceración con el hollejo del mismo, en frío, durante unas horas.

Como ya supongo que el lector sabe, hay varios métodos de elaboración de vino tranquilo. No se elabora igual un vino blanco que un tinto, y dentro de la elaboración de estos también existen diferencias. Pero resumiendo mucho, podemos decir que básicamente los blancos se elaboran con despalillado (quitando el raspón y las pepitas), prensado y obtención de mosto de fermentación y sin maceración (extrayendo el mosto directamente para la fermentación sin dejarlo en contacto con el hollejo). Los tintos por el contrario, se dejan macerar generalmente con parte del rapón y sus hollejos, para luego obtener el mosto prensando la pasta (pulpa, mosto, hollejo y pepitas).

## Entonces ¿cómo se obtiene el rosado, y cómo un clarete?

La **elaboración del rosado** es idéntica a la elaboración del vino tinto simplemente teniendo en cuenta que el tiempo de contacto entre hollejo, pulpa y mosto, lo que llamamos pasta, es muy inferior. No es ni más, ni menos que eso.

Pero conseguir el tono y las características que deseamos de ese rosado, no es ni tan sencillo, ni tan fácil como parece, y menos con las nuevas tendencias y exigencias del mercado actual en cuanto a tonalidades y características organolépticas.

La **elaboración de un clarete** puede realizarse de varias formas: Elaborando un vino blanco y uno tinto por separado y luego realizando un coupage (esta forma de proceder no era la de nuestros abuelos), o bien la forma tradicional y habitualmente más aceptada que es metiendo variedades de uva blanca y tinta todas en el proceso de maceración, durante el tiempo estimado, para luego prensarlo y obtener el mosto. Es decir, elaborar todas las uvas como se elabora un tinto[iii]. Esta última manera es la que recoge la legislación vigente europea así como los reglamentos de la mayoría de consejos reguladores españoles.

Incluso he podido oír de algunos "experimentos" de obtención de clarete mediante fermentación carbónica. Pero aún no conozco ningún producto en el mercado de este tipo, por lo que agradecería, si alguien sabe de esta forma de elaboración, o de la existencia d este producto en el mercado, se pudiese ponerse en contacto conmigo.

Lo que sí ya se ha visto y se conocen, son algunos blancos elaborados como tintos, obteniendo coloraciones más amarillentas, doradas o naranjadas y especificaciones para unas elaboraciones determinadas (vinos ancestrales, oranges, blancos de guarda, con flor...), incluso los tintos elaborados como blancos, los llamados "Blancs de Noirs". Todos ellos con gran tendencia en el mercado.



En cuanto a la salida al mercado del clarete, aún no es un vino apreciado. Tal vez porque de momento, se asocia a vinos a granel o anticuados. Tampoco nadie se ha puesto a elaborar este tipo de vino a conciencia y con expectativas de obtener un producto de calidad, original y que satisfaga las exigencias del cliente final.

Lo que sí viene demandando el mercado son cada vez más los rosados. Pero ¡ojo!, no los rosados que parecen tintos de capa baja, sino rosados de coloraciones rosa palo, salmón o color cebolla, con características organolépticas muy específicas: frescos, afrutados, elegantes, suaves, con acidez algo más elevada pero fáciles de beber donde se denote el "terroir". Nada fácil de conseguir, ¿Verdad?

Por supuesto, con botellas que atraigan al público que le gusta probar novedades, gente de tendencias, cosmopolita, y por supuesto el sector de los más jóvenes.

Si además otorgamos valores agregados a estos productos como son "ecologíco, "biodinámico" o "natural", además, atraeremos a un mercado mayor y más internacional.

[i] *Vaso pequeño algo más grande que el de los chupitos actuales,  a partir del cual surge la leyenda de la tapa española. Ya que se dice que se servía este tipo de vaso lleno de vino tapado con una loncha del embutido que en ese momento tuviesen tras la matanza, generalmente una loncha de chorizo. De ahí el actual nombre de tapa cuando acompañan en los bares una bebida con algo de comer.*

[ii] *También se dice que la tradición de comer doce uvas el día de noche vieja justo en el momento de sonar las últimas doce campanadas que anuncian la llegada del nuevo año, viene de "celebrar" o "pedir" que la siguiente cosecha del año venidero fuese igual de buena que la de ese mismo año. Es decir, que el año venidero también se diese el caso de tener exceso de cosecha, para no poder elaborar toda la uva recogida en vino por la gran excedencia en producción de esa añada.*

[iii] *Hay que decir, que aún hoy, en muchas cooperativas, sobre todo las que venden el vino a granel, parte de las uvas que entran desde el remolque del tractor al tornillo sin fin para obtener la pasta muchas veces vienen con porcentajes de uvas blancas o mezclas de variedades que el agricultor o viticultor tiene en su parcela. Esto evidentemente va en detrimento y cada vez son más las cooperativas y sobre todo las bodegas las que controlan qué tipo de uva entra, de qué agricultor, de qué parcela y qué características de calidad tiene. Lo que actualmente se llama Trazabilidad. Entre otras cosas porque ya vamos pasando del pago de la uva por producción al pago de la misma por calidad. Y esto no es más que fruto de desarrollar procesos de elaboración de productos de calidad determinada que exige el mercado.*