vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: La elaboración de vinos rosados

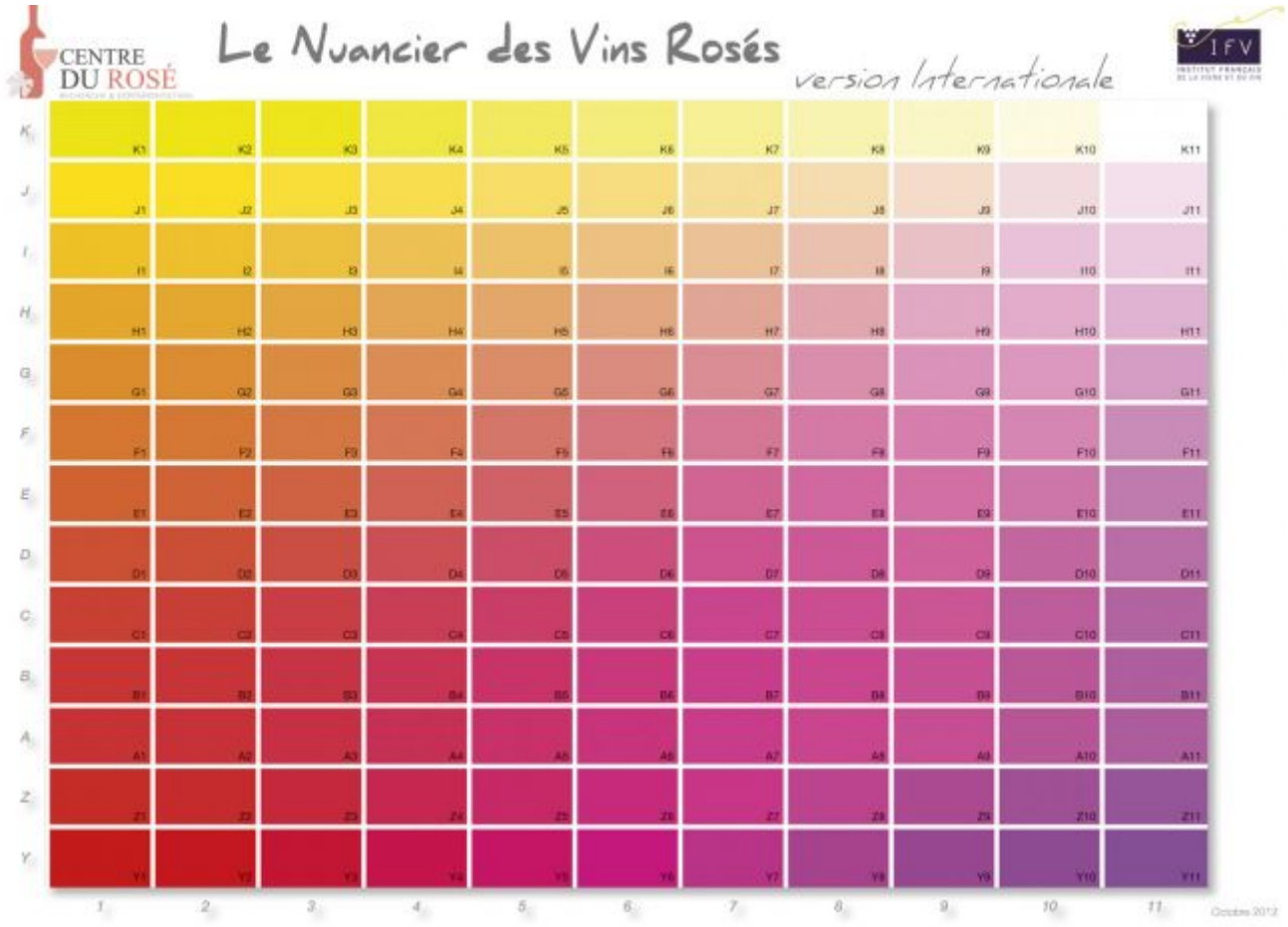
jueves 4 de octubre de 2018

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Desde hace unos años, el vino rosado se ha convertido en uno de los productos más demandado en todo el mundo. Su consumo ha aumentado de manera exponencial, y por tanto todas las bodegas nos hemos puesto en marcha para satisfacer a nuestros clientes.

El vino rosado es un término muy amplio que aborda todos los matices de colores posibles entre el blanco un poco manchado y el tradicional "clarete" que se aproxima más a un tinto ligero. El mercado ha evolucionado y el consumidor pide cada vez más un rosado pálido de tonos rosáceos. Los rosados de Provenza, en el sur de Francia, son probablemente los más famosos del mundo, aunque eso no siempre quiera decir que sean los mejores. Entre Niza y Marsella se encuentra el Centro del Rosado, una referencia internacional en la elaboración de este tipo de vinos. Sus investigadores han elaborado una "carta de colores" que muestra bastante bien todos los colores que podemos encontrar en los vinos rosados. Está constituida de 143 casillas que difieren en el color y/o la intensidad del color.



Para hacer vino rosado cada país o cada denominación de origen determina sus reglas: en algunos casos solo se puede utilizar uva tinta o rosa, y otros autorizan la mezcla de uva blanca y uva tinta.

A grandes rasgos, el vino rosado sigue el proceso de elaboración de un vino blanco pero con uvas tintas. Salvo algunas variedades tintoreras, que tienen antocianos en la pulpa, y por tanto color, la inmensa mayoría de las variedades tintas tienen la pulpa blanca, y solo obtenemos vino tinto si la uva fermenta con la piel (los hollejos) para impregnarse de su color. Podemos hacer la distinción de dos procesos de elaboración: el rosado de prensa o maceración y el rosado de sangrado.

En el rosado de prensa, la uva se vendimia, se despalilla y se enfría si fuera necesario, exactamente igual que en el caso de los blancos. La maceración pelicular determinará el color del rosado que queremos obtener, si no se hace, o si es muy corta obtendremos rosados muy muy claros. Cuanto más dejemos el mosto con las pieles más oscuro será. Durante el prensado ejerceremos una presión suave para extraer el mosto rápidamente y sacarlo de la prensa. Podemos ir observando el color del mosto para parar el prensado en el momento oportuno. Haremos como en el caso del blanco un desfangado para eliminar las pectinas y que el mosto esté limpio para la fermentación.

El rosado de sangrado, aunque suene raro el término, es muy común en las zonas donde se elabora vino tinto. Como ya veremos en el proceso de elaboración del tinto, la uva va directamente al depósito sin pasar por la prensa. Una vez lleno, extraeremos la parte liquida del depósito y dejaremos solo las uvas tintas enteras. A este proceso se le llama sangrado. Este mosto más o menos coloreado en función del tiempo que haya macerado con las pieles, podremos clarificarlo y seguir con el proceso clásico de fermentación.

Para ajustar el color existe la posibilidad de acoplar los dos procesos; obtener un rosado de prensa muy muy clarito casi blanco y más tarde ajustar el color con el rosado de sangrado que ha macerado más con los hollejos.

Parece que el vino rosado solo se bebe en verano, pero estos vinos son fantásticos para acompañar ensaladas, pescados a la plancha, ensaladas o pizzas, además se combina muy bien con la comida oriental y en especial la cocina tailandesa.

Video

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y cursó sus estudios de Enología en la universidad de Burdeos.