vinetur

Crianza, opciones con más cuerpo y estructura para el vino rosado

Los rosados no sólo pisan cada vez más fuerte sino que la diversidad de etiquetas ya no sólo se centra en estilos más frescos y ligeros sino que actualmente hay opciones con más cuerpo y estructura

miércoles 21 de julio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En el mundo entero los rosados dejaron de ser una moda para convertirse en uno de los estilos más novedosos de los últimos años. Ya que cada vez más bodegas se animan a innovar con este versátil estilo de vinos, ya no solo en materia de variedades

sino también en diversidad de tipos de crianzas. Porque los rosados pasaron de ser los vinos exclusivos de la temporada primavera-verano para estar en nuestras copas durante todo el año con propuestas aptas para todos los momentos y necesidades de consumo.

"Hacer vino rosado es siempre un gran desafío y sumamente importante para nosotros: son tan técnicos como los vinos blancos, pero con una variable más -o dificultad extra- que es lograr el color adecuado. Nuestros rosados son vinos buscados y diseñados de antemano" comienza Álvaro López co-founder de Piensa Wines, la bodega que elabora vinos franceses con impronta argentina que recientemente lanzó al mercado su Piensa Bordeaux Rosé, un blend elaborado con uvas provenientes de Caudrot, Entre deux mers, Francia con un 57% de Cabernet Sauvignon, un 36% de Merlot, un 4% de Sauvignon Gris y un 3% de Semillon; con una fermentación en tanques de acero inoxidable y bâtonnage diario en barricas durante 3 meses. ¿Cómo surgió la idea de elaborar un rosado con textura, untuosidad, estructura y al mismo tiempo fresco y elegante? "La idea surgió a partir de la búsqueda de nuevos perfiles aromáticos, gustativos y texturas a partir de la combinación de cepajes que tradicionalmente se vinifican y se utilizan por separado. Como resultado obtenemos sensaciones originales tanto en nariz como en boca. Y a su vez, vinos rosados con frescura, volumen gastronómico y un gran potencial de guarda".

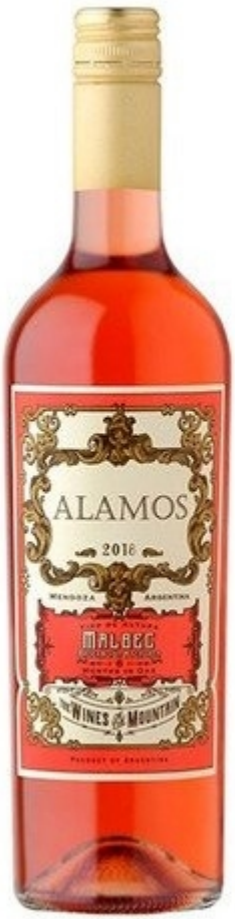


¿Cómo lograr todo eso en una botella de vino? López cuenta que el proceso de elaboración comienza con un prensado directo de las uvas tintas y blancas -de forma separada-, y una posterior fermentación en tanques de acero inoxidable y en barricas de roble, con procesos de bâtonnage diarios para remover las lías durante 3 a 5 meses. ¿Qué aporta el paso por la barrica? "No sólo le aporta complejidad aromática -como notas a caramelo, vainilla o frutos secos tostados-, sino que el efecto de remover las lías le suma volumen y untuosidad en boca". ¿Con qué maridaje lo recomienda? Si bien su filosofía respecto de los maridajes es permitir que aquel que degusta encuentre sus propias combinaciones de platos y vinos a partir del descubrimiento lúdico, aún así sus rosados los sugieren tanto en aperitivos distendidos como acompañando platos gastronómicos protagonizados por pastas, cremas, pescados, carnes blancas, quesos o sushi.

Desde el corazón de Mendoza, Leopoldo Kushnaroff, enólogo de la familia Catena Wines cuenta que su rosado de maceración atenuada con 6 meses en OAK surgió cuando "empezamos a pensar que teníamos uvas de diversas regiones con distintos perfiles que elaboradas como vino rosado podían ser muy interesantes. Sobre todo los Malbec

que vemos que es una uva super versátil que cultivada en zonas de mayor altura y en climas más frescos produce vinos con una delicadeza aromática super interesante que pensamos que podía lucirse como vino rosado".

Si nos metemos de lleno en el proceso de elaboración de su rosado de Malbec de Alamos Wines, todo comienza en bodega con una maceración super corta que se hace en la prensada. Al recibir las uvas las llevan a las prensas neumáticas donde las pieles tienen contacto con el jugo durante unas 4/7 horas. Después se prensa y el jugo que obtiene da el característico color rosado leve que tiene el producto final. Después ese mosto lo llevan a tanques a baja temperatura para producir la precipitación natural del jugo limpio con las lías. Y ese jugo limpio se mueve a otro tanque para que fermente a bajas temperaturas (entre 15 y 17ºC). "La crianza de nuestro rosado no se hace con barrica sino que mantenemos el vino en el tanque o en piletas de hormigón en contacto con esas borras finas que son muy ricas en polisacáridos y compuestos aromáticos. Y al dejar un tiempo el vino en contacto con esas borras y de los batoneos que hacemos, esos compuestos pasan al vino y le aportan una riqueza organoléptica" cuenta Kushnaroff quien agrega que la elección de esta crianza se debe específicamente para "enriquecer la complejidad aromática del vino ya que sino tendríamos solamente notas florales y con la crianza sobre las borras empiezan a aparecer recuerdos a pan tostado y otro tipo de frutas que lo hacen mucho más interesante".



¿Con qué acompañar este rosado? "A mi los rosados me gustan mucho para beberlos solos o como aperitivo pero si hablamos de comidas nuestro rosado marida muy bien con pescados o sushi, o algunos quesos, porque es un rosado que tiene muy buena acidez. Y si pensamos en algún maridaje más jugado podría ir perfecto con unas mollejas".

Para Gonzalo Serrano Alou, enólogo de Anaia Wines, bodega situadaen Agrelo (Mendoza),enológicamente le da la misma importancia a un blanco, a un rosado o a un tinto"porque pretendemos llegar con una calidad al consumidor para que quede satisfecho cuando elija cualquier botella de la bodega". ¿Cómo surgió la idea de sumar un rosé al porfolio de productos? "Cuando fuimos diseñando las líneas nos pareció acertado hacer un rosado ya que complementaba la gama de los vinos que queríamos elaborar" confiesa el enólogo quien subraya que su rosado 100% Malbec nace "como todos sus vinos, en el viñedo". Las uvas que dan vida a este rosé provienen de un parral, "que tiene un poquito más de carga que los viñedos que van para los tintos. Dejamos a propósito la carga para evitar un desarrollo de polifenoles en el hollejo

superior a la concentración que nosotros queremos. Hay una canopia más gruesa, porque buscamos que sea una zona sombría para preservar aromas y frutas. Y algo fundamental para la elaboración de un rosado es el punto de cosecha. Por eso el día que nosotros decidimos cosechar es porque estamos preservando aromas y grado alcohólico y todo eso se define por degustación".



Una vez cosechado el viñedo que rodea la bodega (todo se cosecha en cajas de 18 kilos para evitar procesos oxidativos), las uvas pasan por la cinta de selección y de ahí van sin escala a la prensa hidráulica. "Todo esto tiene que ser lo más rápido posible para evitar maceraciones y que la tonalidades de color se nos puedan ir por encima de lo que queremos" explica Serrano Alou mientras que agrega que "la prensa se maneja por degustación, es decir, todo se degusta al lado y además medimos el pH hasta que llega un punto en el que cortamos y mandamos el resto del jugo a otra línea, así preservamos el rosado con una presión mínima". De ahí el líquido pasa un tanque de acero inoxidable y a las 24 horas trasiegan el líquido a un huevo de concreto puro, sin epoxi, donde queda durante 5 meses fermentando a muy bajas temperaturas. Este último paso es lo que su propio hacedor considera que es el sello distintivo de su rosado ya que le aporta una característica especial de complejidad y elegancia. "Con la

crianza en el cemento en el huevo el vino gana mucha complejidad. Porque en el inoxidable las lías tienden a decantar y en el huevo -por la energía que hay y la convección de la forma que tiene- se mantienen en permanente suspensión hasta el último día".

Esta tendencia del rosé ¿seguirá? Para López de Piensa Wines "En Argentina y en Francia, si bien hay una estacionalidad predominante -primavera y verano- los vinos rosados pasaron de ser de una preferencia estival a formar parte de innumerables oportunidades de consumo y situaciones diferentes, ganando cada vez más share de mercado y creciendo todos los años a nivel mundial".

Si bien Argentina es un país que se caracteriza mayoritariamente por producir vinos tintos, Kushnaroff de Catena Wines cree que "tenemos un gran potencial con los vinos rosados. Ya que en el mundo, el rosado ha tenido un despertar más tardío y recién ahora se empiezan a consumir más rosados. Es un mercado que en Argentina día a día va creciendo y tenemos la posibilidad de hacer una gran diversidad de productos por la diferencia que tenemos de climas y suelos, no solo de Malbec sino con otras uvas que posicionen al país como productor mundial de vinos rosados".

Otro gran secreto del auge de los rosados en el mundo es que se empezaron a diseñar desde cero. "Hace 5/7 años atrás en Argentina no elaborabámos rosados porque muchas veces provenían de la sangría o de blancos teñidos. No le dábamos la importancia que le damos hoy a los rosados y eso es porque el consumidor nos está exigiendo y nos está pidiendo rosados competentes en el mercado".

Así, creció la exigencia de los consumidores y las bodegas salieron a perfeccionar sus rosados. ¿El resultado? Consumidores cada vez más felices con alternativas de no solo rosados frescos y fáciles de tomar sino también con exponentes más complejos y robustos. Porque como sabemos en la viña del señor siempre es mejor que haya de todo.