vinetur

5 tips para disfrutar los vinos rosados

Un estilo más que versátil que puede disfrutarse solo, servirse como aperitivo o ideal para cerrar una comida

lunes 5 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Aunque parezca mentira cuando hablamos de vinos rosados todavía hay que desterrar algunos mitos que en algún momento hirieron mucho a este estilo de vino.

Muchísimas veces se decía (por suerte cada vez sucede con menos frecuencia) que los rosados son vinos para mujeres. Algo totalmente limitante ya que está claro que cualquier estilo de vino puede ser disfrutado por quien lo elija, pero en muchísimas ocasiones este tipo de mitos hacían que algunos hombres más pudorosos o quienes recién se iniciaban en el mundo del vino prefirieran discriminar al rosado para evitar prejuicios.

Otro de los grandes mitos es que los rosados son vinos difíciles de maridar. Y realmente es todo lo contrario, pero muchas veces ante el desconocimiento de alguna materia hay quienes prefieren lanzar máximas erróneas que aventurarse en la exploración para descifrar con qué puede lucirse mejor un vino rosado.

Y por último, hay mucha gente que aún se pregunta si el vino rosado se elabora mezclando blanco y tinto, pese a que esta antigua práctica, ya está en desuso desde hace años. Entonces ¿cómo se elaboran los rosados? Básicamente a través de la maceración ligera de uvas tintas. Este proceso requiere un controlado proceso de elaboración en pos de la obtención de una máxima calidad de producto final.

Entonces **¿cómo podemos disfrutar los vinos rosados?**



Como aperitivo

Porque hay rosados más bien ligeros que son ideales para abrirnos el apetito y hacernos compañía en la previa de las comidas con algún picoteo protagonizado a base de gambas o conservas frías. Lo ideal es que al momento de elegir un rosado como aperitivo respetemos la temperatura de servicio, ya que a temperaturas más bien bajas (entre unos 4º y 7ºC) se lucirá mucho más.

Con postres

Porque también hay rosados que en el momento del postre realmente pueden pelear cabeza a cabeza con los vinos dulces, sobre todo, se pueden llegar a convertir en la opción ideal de los que no suelen tener demasiada tolerancia a los sabores más dulces y tienen paladares fácilmente empalagables. Hay rosados bien frescos, afrutados y algunos un tanto abocados que serán super plásticos para equilibrar dulces postres o para acompañar algunas preparaciones más bien ácidas y frutales.

Para brindar

Porque hay que recordar que hay cada vez más espumosos rosados en todo el mundo que ofrecen una versatilidad inigualable que trasciende mucho más que el momento del brindis. Ya que sería una picardía no aprovechar estos vinos de gran acidez y delicadas burbujas que pueden convertirse en el complemento perfecto de muchísimas comidas.



En cócteles

Hablar de coctelería y vino pasó de ser una simple moda para convertirse en una afianzada tendencia presente en el mundo entero. Dependiendo qué tipo de cóctel vamos a preparar será la definición del estilo de rosado, ya que si queremos una opción con más cuerpo y estructura seguramente pensemos en un vino del sur de España y si andamos con ganas de algo un tanto más ligero nos quedaremos con alguna etiqueta del norte.

Para elaborar el Paraíso de Toledo necesitamos: 10 cl Rosado de Garnacha + 3 cl licor de melocotón + 2 cl zumo de lima natural + 8 cl zumo de piña + 1 cl zumo de pomelo rojo. El paso a paso es super simple ya que es directo. Todos los ingredientes se sirven en un vaso con hielo picado junto a algunas hojas de piña o menta ¡y a disfrutar!

Marida con todo

Porque si hay una característica que define al vino rosado es su gran versatilidad por eso pese a que en algún momento sobrevolaba el mito de que era muy difícil acompañar una comida con vino rosado hoy podemos dar fe que hay etiquetas que se adaptan a platos suaves y también a sabores más fuertes. Porque los vinos rosados son grandes aliados de tablas de fiambres o por qué no de preparaciones protagonizadas con pollo o cerdo. Los rosados más suaves serán grandes amigos de las terrinas y los más intensos hasta pueden acompañar recetas con carne de conejo o perdiz.