vinetur

Los 7 mejores rosados de España

lunes 29 de abril de 2024

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



El rosado ha dejado de ser el vino de los restaurantes chinos y el primer paso del que se inicia para adentrarse en el complejo mundo de los tintos. Es más, incluso no solo es un vino del verano, sino también de todo tiempo. Los sofisticados métodos de elaboración de los blancos y tintos han llegado también a los rosados. Cuando de improviso nos atacan los calores africanos, conviene tener a mano una botella de rosado.

Los "claretes", como género de tintos de poco color, han desarrollado diferentes cromatismos desde que se inventó el vino. El vino histórico siempre fue el blanco y es posible que el primer paso para instalarse el tinto en las apetencias de los consumidores fuera el clarete, es decir, el blanco teñido. En España, hasta el siglo XIX, los blancos y claretes mandaban en el consumo. El ochenta por ciento del viñedo era blanco gracias a los mayores rendimientos de sus cepas en zonas cálidas, mientras que los claretes se producían en Castilla y León, Navarra y Rioja. Hasta los ochenta del pasado siglo, el rosado era un subproducto de los tintos de mucho color que sobraba para destinar las partes sólidas a los tintos, los llamados "doble pasta".

Gran parte de los claretes eran el fruto de, o bien de los vidagos de origen medieval, o sea, hileras de cepas tintas y blancas intercaladas, o de vendimias precoces de las uvas tintas por recoger cuanto antes el fruto ante el temor de las lluvias otoñales. Eran tiempos en que no se aceptaban las astringencias vegetales de las cepas inmaduras, practicándose maceraciones cortas de las uvas tintas para extraer los aromas del mosto.

De los claretes (hablo de la intensidad de color, no del tipo de vino), el rosado comienza a tener carta de naturaleza a finales de los setenta del pasado siglo, cuando en el Estatuto del Vino de 1972 se diferencia el clarete (con leve maceración de los hollejos tintos en la fermentación) del rosado (con una vinificación en blanco de cepas tintas y en ocasiones blancas, con un reposo de horas de los racimos antes de la fermentación). La normativa era absurda ya que la definición del clarete no era otra cosa que un tinto de poco color, por lo que se eliminó en el Estatuto posterior.

El término rosado se impone apresuradamente del vocablo francés rosé, cuando en realidad el homónimo galo era verdaderamente un rosado porque el color era semejante al pétalo de rosa. Tanto es así, que se implantó una denominación de origen en la Provenza, Tavel, a partir de variedades en su mayoría de origen español. En cambio, los "rosados" españoles no tenían este color sino el frambuesa-fresa, hasta que en los últimos años aparece el verdadero rosado, el llamado "provenzal".

Mejores que nunca

Tanto el modelo provenzal, hoy de moda, como los "frambuesa" han mejorado considerablemente desde hace 10 años. La regulación de la vendimia algo más precoz específicamente para rosados, las nuevas tecnologías y la incorporación de la barrica y las lías sin los temores de vender más caro, han permitido incluir entre los aficionados a este tipo de vino a los consumidores entendidos que, hasta ahora, se decantaban por los grandes tintos y blancos. No obstante, todavía el rosado está distante de estos dos grupos en lo que concierne a los catados con puntuación de 90 o más. De los más de 700 rosados examinados en la Guía Peñín 2023, solo siete alcanzan puntuaciones superiores a 93.

Los rosados que aparecen en este listado son suntuosos, de una complejidad que no entenderían los amantes del rosado, sino aquellos a quienes les gustan los vinos ricos en matices y complejos, como los que se pueden encontrar en los tintos y blancos.

95 VIÑA TONDONIA 2008 - 202€



No es un rosado al uso y solo se asemeja en el color, aunque con el brillo salmón de su tiempo en crianza. Es un vino diferente, que rompe el cliché frutal y refrescante de esta bebida. Son 4 años en barrica con 2 trasiegos cada año, es el mismo envite que se le da a un tinto. Aquí no hay fruta sino especias y hierbas secas de un gran reserva. Hay que valorarlo con la vara de medir de un tinto.

95 PÍCARO DEL ÁGUILA 2021 CLARETE - 28€ - Ribera del Duero



Clásico clarete castellano que me recuerda a los escasísimos claretes de calidad que abundaban en la Ribera del Duero hace 45 años. Viñas viejas, hecho con tempranillo, albillo, bobal, garnacha, o sea, tal y como se hacía entonces. Aguanta 19 meses en roble francés, con sus toques silvestres de zarzamora, matorral y final terroso.

94 CHIVITE COLECCIÓN 125 2021 FERMENTADO EN BARRICA - 30€ - Navarra



Fue el primer rosado en España con la escuela de incluir lías y roble como si fuera un tinto, pero preservando la frescura frutal, con una estructura y sabor que persiste en boca. Tiene el consabido color salmón de la crianza, es un rosado envolvente que posee una riqueza de matices de la asociación garnacha, tempranillo y syrah con los elementos terciarios de la crianza muy fundidos en el vino.

93 RIPA 2019 - 22€ - Rioja



Najerilla es un precioso paisaje de donde salen los mejores rosados riojanos. Es frutal, fresco, con una complejidad comparable a la de un tinto, pero la suavidad de un rosado, con un 65% de garnacha y 35% tempranillo, un derroche de frutos rojos de zarzal y nada menos que 30 meses de crianza en bocoyes de 500 litros y barricas usadas que incluso ensalza la parte frutal.

93 ROSADO DE VICTORIA TORRES 2021 - 30€ - Isla de la Palma



La isla de la Palma es un rosario de aromas volcánicos, maleza superviviente y racimos que bebe de estos elementos naturales bajo el dictado de las diferentes alturas de los viñedos de viticultora Victoria Torres. Nadie podría imaginar que con la negramoll y 10 meses en roble francés naciera un rosado con evocación silvestre y brillos cobrizos, pero sin perder el registro frutal de la cepa. Es todo un reto.

93 XR MARQUES DE RISCAL ROSÉ 2022 - 18€ - Rioja



Es sorprendente que esta casa histórica dedicada al tinto riojano, se atreviera a producir un rosado de culto. Cuenta con el brillo salmón de su color, una complejidad frutal y finura que evoca las hierbas finas de tocador (lavanda, menta), frutos rojos y un leve toque a pétalos de rosa. Lleva la mezcla de garnacha con su expresión frutal y la viura que suaviza el tanino del vino y le otorga cierta ligereza y elegancia.

93 DOMINIO DEL PIDIO 2022 - 22€ - Ribera del Duero.



Cuando se maneja con soltura la crianza en cemento y roble de 500 litros, el resultado es ganar la riqueza de matices de la microoxidación de la madera sin perder la esencia frutal del rosado. Las viñas altas a casi 900 metros y una excelente asociación de la tempranillo y albillo, me retrotrae a los claretes de antaño con la sabiduría enológica actual. Bonito color salmón claro, fruta roja con el toque silvestre de la blanca albillo.