vinetur

Tres estilos, un mismo color: cómo una bodega de Requena redefinió la excelencia del vino rosado español

Hispano Suizas eleva el rosado español con tres vinos premium únicos: espumoso, tranquilo y dulce, todos con Pinot Noir y excelencia reconocida

jueves 22 de enero de 2026

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ



El rosa ha dejado de ser un color secundario en el universo vinícola para convertirse en símbolo de modernidad, frescura y, cada vez más, de excelencia. En medio de esta revolución global, una bodega española emerge no solo para seguir la tendencia, sino para liderarla con maestría y unanimidad en la crítica: Bodegas Hispano Suizas.

Lo ha hecho de una forma que ninguna otra bodega en el país puede igualar: alcanzando la cima de la calidad en tres estilos radicalmente diferentes —espumoso, tranquilo y dulce—.

Hispano Suizas, pionera y poliédrica

Ubicada en el corazón de la DOP Utiel-Requena, con viñedos acogidos a ésta, a la D.O. Cava y D.O. Valencia, Hispano Suizas es un rara avis en el sector del vino patrio. En una tierra ligada históricamente a tintos potentes y a la uva Bobal, la dupla creada por Rafael Navarro a cargo de la viticultura y Pablo Ossorio al frente de la enología, ha sido punta de lanza en la revolución de los vinos del levante español, (no solo de valencia).

¿Cómo lo han hecho? Han sabido conjugar el conocimiento ancestral del viñedo con innovaciones técnicas y mucha destreza en enología para crear vinos singulares de alta gama, con gran diversidad de estilos y variedades, pero siempre con la máxima calidad.

La mano que cuida la viña: Rafael Navarro

Detrás de cada gran vino hay siempre un gran viñedo, y en Hispano Suizas ese trabajo recae en Rafael Navarro, el viticultor del proyecto. Su es fundamental para entender la calidad final de los rosados. Sobre suelos calizo-arcillosos y bajo el clima continental-mediterráneo de la zona, Navarro aplica una "viticultura de precisión" enfocada obsesivamente en la calidad de la uva.

La decisión de plantar Pinot Noir en 1999 —una variedad atípica en tierras valencianas— fue una apuesta arriesgada pero visionaria. Esta delicada uva borgoñona, que requiere condiciones muy específicas, encontró en la altitud y los suelos de Requena el terroir perfecto, esto unido al cuidado extremo de la uva en la vendimia explican el resultado final.

Como expresan desde la bodega: "El viñedo forma parte de un ecosistema". Se fomenta la convivencia de la viña con especies silvestres aliadas, se mantiene la biodiversidad y se minimizan los químicos. Esta filosofía ha sido reconocida y este año han recibido el premio al mejor proyecto agro-enológico y de transformación digital de la Comunidad Valenciana.

La Visión del Maestro: Pablo Ossorio

Para entender la singularidad de los rosados de Hispano Suizas es imprescindible conocer a su artífice, Pablo Ossorio. Reconocido como "Personaje del mundo del vino en España" en 2021 por Verema y Mejor Enólogo de España en 2024 por FECOES, Ossorio es un enólogo que combina un profundo conocimiento técnico con una sensibilidad que roza lo artístico.

Entre otros méritos, a Ossorio se le debe reconocer su apuesta por la elaboración de rosados premium y con ello elevar la imagen de los vinos rosados, antes denostada y de bajos precios, que aunque siguen existiendo, ya hay consumidores exigentes que ven en los rosados de Hispano Suizas el objeto de su deseo. Ha demostrado que el rosado puede ser más que frescura de verano, más que una moda pasajera. Que puede tener profundidad, sutileza, aromas y una boca expresiva como pocos.

Mientras el mercado español se centraba en rosados de Garnacha o Tempranillo, Ossorio encontró en la Pinot Noir la uva perfecta para crear vinos de una finura, complejidad y capacidad de envejecimiento extraordinarias, sí, envejecimiento, porque sus rosados tienen mucha vida. Fue su visión la que llevó a apostar por esta variedad tan exigente, plantada ya en 1999, que se ha convertido en la piedra angular de su trilogía rosada.

La Trinidad Rosada: Tres Interpretaciones, Una Misma Excelencia

1. Impromptu Rosé: La Elegancia Mediterránea

Este vino es la quintaesencia del rosado gastronómico de estilo provenzal, pero con un alma inequívocamente mediterránea. Pinot Noir 100%, Impromptu Rosé es un prodigio de sutileza y complejidad que lleva rompiendo moldes en el panorama español desde su lanzamiento. Al principio, puede que pensaran que era fruto de la casualidad. Hoy ha convencido a la crítica, distribución y al consumidor más exigente.

Su proceso de elaboración es meticuloso hasta el extremo. Tras una vendimia manual en las primeras horas del día, los racimos se enfrían en cámaras a -10°C durante 3 días —una técnica de criomaceración que rompe las paredes celulares de la uva para extraer más aromas y sabores—. Posteriormente se realiza una maceración pelicular en frío (alrededor de 0°C, durante más de 14 horas), seguida de un prensado neumático suave limitado a 0,5 bares.

Lo que realmente distingue a este rosado es que la fermentación se realiza íntegramente en barricas nuevas de roble francés de 400 litros, una técnica que le aporta estructura, volumen y una longevidad inusual para un rosado.

Wine Up! ha otorgado 94,69 puntos a Impromptu Rosé 2024, siendo el rosado más puntuado del año, como en años anteriores, no tiene rival.

Comentario de cata: Rosa muy pálido, destellos oro rosa, muy denso. En nariz es fino, limpio, elegantes aromas florales (violetas) acompañado de un ligero toque mineral, también cereza. En boca es fresco, sabroso, chispeante, con una acidez que va increscendo potenciando y alargando el final de boca, donde vuelven a aparecer los recuerdos de cereza y sutiles moras. Aun en cata ciega, es un vino inconfundible.

2. Tantum Ergo Rosé: La Revolución del Cava Valenciano

Hispano Suizas fue una de las bodegas que lideró la "revolución" de los cavas valencianos, demostrando que en Requena se podían elaborar espumosos capaces de competir con los grandes champagnes. Tantum Ergo Rosé es la prueba fehaciente de ello y también se puede considerar como el mejor cava rosado de España.

En 2007, Hispano Suizas fueron los primeros en la región en producir un cava blanc de noirs combinando Pinot Noir vinificado en blanco junto con Chardonnay, justo cuando la normativa empezó a permitir esas variedades en la D.O. Cava. Pero no se conformaron con ser pioneros.

Su elaboración sigue el método tradicional con particularidades propias que elevan el resultado final: primera fermentación del vino base en barricas nuevas con batonnage sobre lías, largas crianzas en botella antes del degüelle y cero dosage (Brut Nature) para buscar la máxima pureza.

La guía Wine Up! ha otorgado 94,15 puntos a Tantum Ergo Rosé 2024 puntos, siendo el rosado espumoso más puntuado del año.

Comentario de cata: Rosa salmón con reflejos oro rosa y burbuja abundante. En nariz es fresco, destaca el recuerdo de fresa ácida y cereza, flores secas y sutiles lías. En boca es fresco, burbuja fina y buena acidez que deja sensación efervescente. En retrogusto hay recuerdos de sutil caramelo, flores secas y algo de cereza.

3. Bassus Dulce: El Epílogo Sublime

Si elaborar un rosado tranquilo y un espumoso de talla mundial ya es una proeza, culminar la obra con un rosado dulce de esta categoría es simplemente extraordinario. Bassus Naturalmente Dulce es, probablemente, el vino más singular de la trilogía y una rareza en el panorama vinícola español además de ser el primer vino naturalmente dulce de España.

Mientras en otras regiones del mundo existen tradiciones de rosados con dulzor residual —como el Rosé d'Anjou en el Loira francés o algunos rosatos italianos—, en España el rosado dulce de calidad es prácticamente inexistente. La mayoría de productores se centra en rosados secos y algunos semi-dulces o los "frizzantes" que sin dudarlo, están en otra categoría.

Producido también a partir de Pinot Noir, este vino naturalmente dulce se elabora deteniendo la fermentación por frío, conservando así parte de los azúcares residuales del mosto y todo su potencial aromático.

Wine Up! ha otorgado 93,69 puntos a Bassus Pinot Noir naturalmente Dulce 2024

Comentario de cata: Color rosa pálido, denso, brillante. En nariz es intenso, cargado de aromas de frutos del bosque, fresa y cereza, también algo floral. En boca se equilibra del dulce con la acidez, haciendo un trago amable e intenso, muy largo. En retrogusto devuelve un sutil recuerdo de sirope, también fresa madura y regaliz rojo.

Un Legado Escrito en Rosa

En un mercado global donde el rosado ha pasado de ser una moda para consolidarse como una categoría de prestigio, y en una España que busca revalorizar su producción para competir no solo en volumen sino en valor, el ejemplo de Hispano Suizas es un faro para otras bodegas.

Su triple apuesta por la Pinot Noir en tres vinificaciones rosadas distintas y su éxito incontestable en cada una de ellas es un caso de estudio. Mientras otros discuten si el futuro del rosado español pasa por colores más pálidos o por la reivindicación de estilos más intensos, Hispano Suizas, bajo la batuta de Pablo Ossorio y con el trabajo vital de Rafael Navarro en el viñedo, ha creado su propio camino.

Un camino de excelencia que ha sido reconocido por la crítica nacional e internacional, y que los sitúa, sin lugar a duda, como la bodega más completa y laureada en la elaboración de vinos rosados de alta gama en España.

Hispano Suizas no solo elabora rosados; redefine lo que un rosado puede llegar a ser. Hay vinos que se disfrutan, otros que se admiran y unos pocos elegidos que logran despertar una emoción, esa chispa que transforma un simple trago en un recuerdo imborrable asociado al vino, momento y compañía. En el universo del vino español, Bodegas Hispano Suizas ha conseguido precisamente eso con los vinos rosados, una categoría tantas veces relegada a un segundo plano, que en sus manos alcanza cotas de expresión, belleza y sofisticación sin precedentes.