vinetur

Por qué el vino rosado ya no se bebe solo en verano

El cambio en el gusto del consumidor y el trabajo de las bodegas permiten que estos vinos ganen espacio frente a blancos y tintos tradicionales

jueves 30 de abril de 2026

ESCRITO POR VILMA DELGADO



El vino rosado vive un momento distinto al que tuvo durante años en España. Durante mucho tiempo quedó asociado al consumo rápido, a la terraza de verano y a una idea sencilla de vino ligero, casi siempre servido muy frío y sin demasiada atención al plato.

Esa imagen ha cambiado por la evolución del gusto del consumidor, por el trabajo de muchas bodegas y por una oferta más amplia en tiendas especializadas. Hoy el rosado ocupa un espacio propio entre quienes buscan frescura, fruta, acidez y capacidad para acompañar una cocina variada sin la fuerza de muchos tintos ni la ligereza de algunos blancos.

La compra por internet también ha influido en esa transformación. El consumidor ya no depende solo de lo que encuentra en el supermercado o en la carta de un restaurante, sino que puede comparar zonas, estilos, variedades y precios antes de decidir. En ese terreno se mueven proyectos como Campoluz Enoteca, que reúne referencias de distintas procedencias y permite acercarse a una selección de vinos rosados pensada para perfiles de consumo diversos. En su catálogo figuran nombres conocidos como Minuty, Miraval o Whispering Angel, citados a menudo cuando se habla del peso de la Provenza en el rosado actual, aunque el interés de la categoría va más allá de esas etiquetas.

El auge del rosado tiene mucho que ver con la cocina contemporánea, donde una misma mesa puede mezclar entrantes fríos, verduras, pescados, arroces, platos especiados y recetas de influencia mediterránea o asiática. En ese tipo de comidas, un rosado seco y bien elaborado suele funcionar con naturalidad. La acidez limpia la boca, la fruta acompaña sin imponerse y la ausencia de tanino marcado facilita el maridaje. Por eso ha dejado de ser una opción secundaria para pasar a formar parte de decisiones de compra más meditadas.

La Provenza francesa ha tenido un papel importante en ese cambio de percepción. Sus rosados de color pálido, perfil seco y presentación cuidada han creado un lenguaje reconocible en restaurantes, vinotecas y tiendas online. Pero reducir el rosado a ese modelo sería quedarse corto. En España, zonas como Navarra, Rioja, Cigales, Valencia o algunas áreas mediterráneas trabajan desde hace tiempo con garnacha, tempranillo, bobal, monastrell y otras variedades capaces de dar vinos con identidad. Hay rosados de lágrima, de sangrado, de prensado directo, con más o menos maceración, y esa diversidad explica que la categoría sea más amplia de lo que parece a simple vista.

El color, de hecho, no siempre dice todo sobre el vino. Un rosado muy pálido puede tener estructura y un rosado más intenso puede resultar fresco y directo. Lo importante está en el equilibrio entre acidez, fruta, volumen y final. También importa el momento de consumo. Algunos vinos están pensados para beber jóvenes, cuando conservan mejor la tensión y la expresión frutal, mientras que otros admiten algo más de recorrido gracias al trabajo sobre lías, a la selección de uva o a una elaboración más precisa.

Para el consumidor, la ventaja de una tienda especializada está en el filtro previo. No se trata solo de acumular botellas, sino de ordenar la oferta para que la elección tenga sentido. Una persona que busca un vino para un aperitivo no necesita lo mismo que quien prepara un arroz marinero, una comida con quesos suaves o una cena con platos de pescado azul. En el rosado, esos matices pesan más de lo que parece, porque la categoría abarca desde vinos muy ligeros hasta otros con más cuerpo y persistencia.

También hay un factor cultural. El rosado ha dejado de pedir disculpas por no ser blanco ni tinto. Esa vieja mirada, que lo veía como una categoría intermedia, ha perdido fuerza entre consumidores jóvenes y entre aficionados que buscan vinos versátiles. La temperatura de servicio, entre fría y moderada según el estilo, ayuda a que funcione en meses cálidos, pero no lo limita al verano. En otoño o invierno puede acompañar una cocina de horno, setas, legumbres suaves o carnes blancas sin romper el equilibrio del menú.

La presencia de plataformas y tiendas como Campoluz Enoteca refleja ese cambio en los hábitos de compra. El vino se elige cada vez más con información, con referencias cruzadas y con atención al origen. En el caso del rosado, esa forma de comprar permite descubrir que bajo una apariencia sencilla hay decisiones técnicas, territorios y estilos muy distintos. Ahí está buena parte de su atractivo actual: en haber pasado de ser un vino de ocasión a una botella capaz de ocupar la mesa con criterio.