

Conoce un vino fresco y aromático, el rosado, no te pierdas la experiencia

- Ideal para entradas, botanas o bocadillos, incluso, combinan con postres y frutas

* *Por staff de TESTAL.*

Bien se dice que una buena charla y una buena comida se acompañan mejor con un buen vino, aunque a veces es difícil decidir cuál es el mejor para disfrutar esa buena comida, lo que comúnmente se conoce como “maridaje”. Por ello vale la pena asesorarse con quienes conocen el tema, para disfrutar una gran experiencia al momento de compartir el momento y los alimentos.

De manera general existen tres tipos de vinos: el tinto, el blanco y el rosado; el primero es producto de las uvas rojizas o tintas, el segundo es producto de las uvas blancas, pero el tercero es el menos conocido y quizá más incomprendido por el público, en cuanto a su origen, características, sabor y, por supuesto, el que represente el maridaje más adecuado para su consumo.

El vino rosado tiene algo del color típico del vino tinto, pero apenas suficiente para darle un tono rosado que puede ser desde muy ligero hasta casi violeta, según las uvas usadas y técnicas de producción. Alguna vez se pensó que este fue el primer vino de la historia; se creía que los romanos lo elaboraban presionando las uvas después de la cosecha, pero en realidad se originó en la región francesa de Provenza, un territorio ideal gracias a su suelo, clima y variedades de uva.

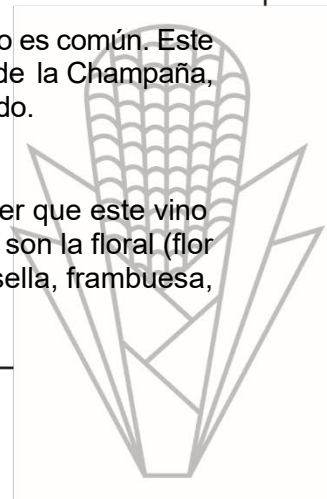
El vino rosado proviene de uvas rojas y por su tono, aroma y textura, puede parecer una combinación entre el tinto y el blanco, pero tiene su propia personalidad; puede presentar desde el color “asalmonado”, hasta tonos más violetas como el pétalo de una rosa. Los pigmentos contenidos en la piel de las uvas tintas son los que le dan su color; el tono depende de la duración y la temperatura durante el contacto con el jugo de la uva (incolore), durante la maceración.

Ahora bien, se conocen tres formas de producir el vino rosado:

- **Contacto con los hollejos.-** Se aplastan las uvas de hollejo (piel) tinto, para que quede en contacto con el mosto (zumo de uva) 2 o 3 días, luego se presan las uvas y se descartan los hollejos para no dejarlos en contacto durante la fermentación, como se hace con el vino tinto. Los hollejos contienen gran parte de los taninos (elementos químicos naturales del vino) y otros compuestos de sabor fuerte, que al retirarlos producen un sabor parecido al vino blanco. Mientras más tiempo se dejen los hollejos en el mosto, más intenso resultará el color del vino.
- **Sangrado.-** El vino rosado puede ser un subproducto de la fermentación del vino tinto. Cuando el productor desea darle más taninos y color a un tinto, puede retirarle parte del zumo rosa en una etapa temprana, por lo que el tinto que queda se intensifica al reducirse el volumen total y el mosto de la maceración se concentra. El zumo rosa “sangrado” puede fermentarse por separado para producir vino rosado.
- **Mezcla.-** La producción de rosado por mezcla de vino tinto y blanco (“blush wine”) no es común. Este método se desaconseja en la mayoría de las regiones viticultoras, a excepción de la Champaña, aunque en ella varios productores de alta calidad no lo emplean; prefieren el sangrado.

El maridaje perfecto

Para poder determinar el maridaje adecuado para los vinos rosados hay que saber que este vino fresco y rico en sabor debe ser aromático; sus dos paletas de aromas principales son la floral (flor de melocotón, azahar, rosas, tilo, violetas y clavel) y frutal (frutos rojos como grosella, frambuesa,



cereza, arándanos y cítricos). Se caracterizan, además, por ser suaves, frescos y con un cuerpo ligero, así que son ideales para quienes comienzan a incursionar en el mundo del vino.

Las características finales del vino finales del país y región en donde se cosecharon las uvas; las más comunes son syrah, monastrell, tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, malbec y cabernet franc. Este vino debe servirse fresco pero no frío, a temperatura media de 6 a 8°C. Los más fuertes combinan muy bien con carnes rojas y embutidos, así que son adecuados como aperitivos para acompañar entradas, botanas o bocadillos, antes de la comida principal. Al tener un sabor más fuerte que el pescado, los mariscos van muy bien con los vinos rosados de aromas y sabores afrutados, mientras que para los pescados blancos, son perfectos los rosados jóvenes.

Las pastas y ensaladas típicos de la cocina mediterránea, como pastas con salsa a base de tomate y aceite de oliva, así como las ensaladas, maridan muy bien con los vinos rosados, ya que resaltan los sabores de la comida. También los quesos salados como el queso de cabra, brie o camembert, maridan muy bien con el vino rosado ya que sus sabores se complementan muy bien.

Por último, ya que se trata en general de vinos con notas dulces, frescas y frutales, combinan perfectamente con las frutas y postres, incluso los espumosos ayudan a refrescar el paladar mientras se disfruta de un buen postre o fruta dulce de la estación.

¿Quieres conocer con que platillos puedes probar el vino rosado en TESTAL? Ven a conocer su oferta gastronómica, sobre todo que entró en vigor la temporada del chile en nogada, ¡imperdible!