

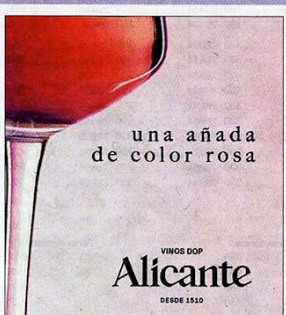
La vida en rosa

©Rafael Poveda, 2024-Diario Información de Alicante, Viernes 1 de Marzo de 2024

LA VIDA EN ROSA



Sorbos de Fondillón
Rafael Poveda
ENÓLOGO
VIERNES, 1 DE MARZO DE 2024



una añada
de color rosa

VINOS DOOP
Alicante
DESDE 1510

Alicante ha sido una Denominación de Origen en la que siempre se han producido vinos rosados. Contrariamente a lo que se pueda pensar, el vino rosado no se elabora mezclando blanco y tinto sino que proviene exclusivamente de uvas tintas. El color de los vinos tintos está en la piel y, a excepción de la variedad Alicante Bouschet, las pulpas de las uvas tintas son incoloras. Para hacer un buen rosado en Alicante pondremos las uvas en un depósito y al día siguiente lo abriremos por la parte de abajo. El mosto que caiga por su peso (lágrima) lo pondremos en un tanque limpio donde fermentará en ausencia de la piel (virgen). Al estar el mosto muy pocas horas en contacto con la piel se manchará ligeramente quedándose rosado. Otra técnica también muy efectiva si queremos colores muy livianos, de moda hoy en día, es poner la vendimia directamente en la prensa y el mosto que salga fermentarlo a

solas. Tanto la variedad Monastrell como la Forcallat son excelentes para elaborar rosado. ¿Qué hacemos con la piel que queda? Echaremos nueva vendimia encima y fermentaremos para conseguir doble pasta, vino tinto de mucho color y cuerpo apreciado en otras zonas vinícolas del norte ya que se utiliza para mejorar sus vinillos más enclenques.

El vino rosado ha tenido mala reputación durante siglos. La primera razón fue puramente cultural y corresponde al machismo de generaciones anteriores que lo consideraban un vino gay. ¡El blanco para las mujeres y el tinto para los machotes! decían los abuelos. El siguiente motivo que hizo del rosado un vino de poco prestigio fue la mala praxis de algunos bodegueros que lo falseaban manchando blanco defectuoso con un chorretón de tinto. Hoy en día sin embargo el vino rosado es una maravilla por su elegancia, sabor, acidez y frescura que merece ser disfrutado y degustado. Por eso, en un alarde de buen hacer y audacia, el Consejo Regulador de la D. O. Alicante ha ponderado el rosado en la nueva edición del VIII Salón Profesional que se celebra con gran éxito y afluencia en el ADDA. ¡Una oportunidad única para probar estas joyas!

Alicante ha sido una Denominación de Origen en la que siempre se han producido vinos rosados. Contrariamente a lo que se pueda pensar, el vino rosado no se elabora mezclando blanco y tinto, sino que proviene exclusivamente de uvas tintas. El color de los vinos tintos está en la piel y, a excepción de la variedad Alicante Bouschet, las pulpas de las uvas tintas son incoloras. Para hacer un buen rosado en Alicante pondremos las uvas en un depósito y al día siguiente lo abriremos por la parte de abajo. El mosto que caiga por su peso (lágrima) lo pondremos en un tanque limpio donde fermentará en ausencia de la piel (virgen). Al estar el mosto muy pocas horas en contacto con la piel se manchará ligeramente quedándose rosado.

Otra técnica también muy efectiva si queremos colores muy livianos, de moda hoy en día, es poner la vendimia directamente en la prensa y el mosto que salga fermentarlo a solas. Tanto la variedad Monastrell como la Forcallat son excelentes para elaborar rosado. ¿Qué hacemos con la piel que queda? Echaremos nueva vendimia encima y fermentaremos para conseguir doble pasta, vino tinto de mucho color y cuerpo apreciado en otras zonas vinícolas del norte ya que se utiliza para mejorar sus vinillos más enclenques.

El vino rosado ha tenido mala reputación durante siglos. La primera razón fue puramente cultural y corresponde al machismo de generaciones anteriores que lo consideraban un vino gay. ¡El blanco para las mujeres y el tinto para los machotes! decían los abuelos. El siguiente motivo que hizo del rosado un vino de poco prestigio fue la

mala praxis de algunos bodegueros que lo falseaban manchando blanco defectuoso con un chorretón de tinto.



Hoy en día sin embargo el vino rosado es una maravilla por su elegancia, sabor, acidez y frescura que merece ser disfrutado y degustado. Por eso, en un alarde de buen hacer y audacia, el Consejo Regulador de la D. O. Alicante ha ponderado el rosado en la nueva edición del VIII Salón Profesional que se celebra con gran éxito y afluencia en el ADDA. ¡Una oportunidad única para probar estas joyas!

www.rafaelpoveda.com