

VINOS / CRÍTICA



POR
Patricio Tapia

Otra oportunidad a los rosados

Compañeros ideales de almuerzos veraniegos, plásticos a la hora de armonizarse con la comida y, sobre todo, con un aumento de calidad notable que ya lleva un buen tiempo. Los rosados merecen nuestra atención. Hay muchos buenos y a muy buenos precios.

TAL COMO TOMAR HELADOS no es una actividad exclusiva del verano, tampoco el verano es la única época para elegir un rosado a la hora del almuerzo. Claro que no vamos a negar que ambos, cuando más se disfrutan es cuando más calor hace. Dejando a los helados aparte, hay cosas importantes que hay que saber sobre los rosados. La primera es que, como pocos estilos de vinos, tienen una plasticidad única para desenvolverse con distintos platos, desde la clásica paella hasta mariscos crudos, pasando por carnes blancas, algunas carnes rojas crudas (estilo crudos o carpaccio) y también pescados, casi todos los pescados, desde el atún hasta la reínta, tanto al horno como en cebiches. En el fondo, cuando uno elige un rosado va a la segura con la mayor parte del menú. Pero también va a la segura porque, como ya lo hemos dicho, uno de los objetivos centrales cuando uno bebe vino es para refrescar la comida, para no atragantarse, para que la garganta no se seque. Y si se trata de refrescar, ahí está el rosado en los top de estilos de vinos.

Hablando de frescor, hay algo que ha sucedido con el vino rosado en Chile y que vale la pena destacar: en los últimos diez años (quizás hasta en los últimos quince) se ha incrementado enormemente la calidad. En el pasado del rosé chileno, lo que

se ofrecían eran residuos, subproductos de tintos, rara vez (casi nunca, la verdad) pensados desde el viñedo y, por cierto, con un buen puñado de azúcar residual, que es la forma clásica de esconder una materia prima deficiente. Pero como dijimos, eso es cosa del pasado.

Hoy la mayor parte de los mejores rosados chilenos se hacen con uvas cosechadas para el estilo, es decir, protegidas del sol para que ni los sabores ni la acidez se quemen; los racimos prensados con delicadeza o con energía para obtener el color de los hollejos, pálido o intenso según vaya la moda o el gusto del productor. Y con el azúcar residual que dejan las uvas tras la fermentación, es decir, bajo los dos gramos, lo que en términos técnicos significa que se trata de un vino "seco". ¿Y por qué es importante este punto? Primero, porque el carácter refrescante de un vino (sea rosado, tinto, naranja o blanco) tiene mucho que ver con el equilibrio entre acidez y dulzor. A mayor dulzor y menor acidez, menor frescor. Los rosados chilenos, los mejores, transitan el camino fresco, y en ese camino también hay muchos sabores frutales. El listado que incluimos resume algunas de las mejores relaciones precio-calidad en rosés locales porque, además, los rosados casi nunca son caros.



ALGUNAS DE LAS MEJORES RELACIONES PRECIO CALIDAD

Baron Philippe de Rothschild Mapu Garnacha, Carignan, Cinsault 2024 Maule
Estampa Del Viento Rosé Syrah 2024 Colchagua Costa
Korta Wines Rose Petit Verdot 2024 Sagrada Familia
La Viña del Señor Camino de Santiago Tempranillo 2024 Maipo
Los Vascos Los Vascos Garnacha, Syrah, Monastrell 2024 Colchagua
Siegel Siegel Rosé Cinsault 2023 Colchagua
Sutil Bella Sutil Rosé Cinsault 2024 Itata
Tabali Pedregoso Pinot Noir 2024 Limarí
Viu Manent Secreto Garnacha 2024 Colchagua

“En el pasado del rosé chileno, lo que se ofrecían eran residuos, subproductos de tintos, rara vez pensados desde el viñedo. Pero como dijimos, eso es cosa del pasado”.



FEVER-TREE
MEXICO - FRANCE

Clase de coctelería
Miércoles 19 de febrero

Te invitamos el próximo 19 de febrero a una clase de coctelería impartida por Destilados Quintal y bebidas Fever-Tree, todo acompañado de una experiencia gastronómica

Socios \$40.000
Público general \$50.000



Venta: Casa Club Santa María y www.clubdelectores.cl/tienda
Dónde: Casa Club Santa María 5542, Vitacura - Horario: 19:30 a 21:30 hrs. - 40 cupos - Estacionamientos disponibles.