

EL PAÍS SEMANAL

LAURA PAUSINI, LA ITALIANA MÁS ESPAÑOLA

por Ana Fernández Abad
fotografía de Javier Biosca

ESPECIAL
NAVIDAD



02463

9 1134 65906

HISTORIAS DE VINOS

EL GRAN BAILE DE LAS BURBUJAS ROSAS

A veces el color puede marcar la diferencia y conseguir que una celebración se quede grabada en el recuerdo. Champán, cava y otros espumosos rosas para estas fiestas.

por Amaya Cervera

Retrato de Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, más conocida como Veuve Clicquot. A la derecha, cartel de Ruinart.



DOS CONOCIDAS CASAS de Champaña que han acabado en manos del todopoderoso grupo del lujo LVMH, Ruinart (1729) y Veuve Clicquot (1772), se disputan el mérito de

haber sido las primeras en producir un espumoso rosado. Hace unos 10 años se encontró un documento fechado en 1764 que mencionaba una partida de 120 botellas de Ruinart, de las cuales 60 eran Oeil de Perdrix (ojo de perdiz). El término, que alude al anillo rojizo que enmarca el ojo de esta ave, se ha utilizado habitualmente para referirse a algunos vinos rosados (en España se suele hablar de "ojo de gallo"), por lo que parece lógico interpretarlo en este sentido.

Hasta entonces se había pensado que el honor correspondía a Veuve Clicquot, cuya primera referencia rosada se remonta a 1775. Lo que sí parece que hay que agradecer a Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin (1777-1866) es la autoría del primer rosado que, en lugar de buscar el color mediante la maceración del mosto con las pieles de uvas tintas, apostó por mezclar vinos blancos y tintos antes de la segunda fermentación en botella.

Este fue el sistema elegido por Billecart-Salmon para revitalizar la categoría en la segunda mitad del siglo XX con su Brut Rosé y el que se ha impuesto como más habitual en la región francesa (con entre el 5% y 20% de vino tinto). También el que adoptó Raventós i Blanc cuando aún estaba en la denominación de origen Cava tras un encuentro revelador de Pepe Raventós con Antoine Billecart para lanzar en la cosecha de 2006 De Nit, un espumoso rosado que se ha convertido en toda una referencia en España. La otra opción es macerar durante unas 36 horas o, en el caso del *saignée* (rosado de sangrado), entre 8 y 12 horas.



PÉT-NAT
LÍA DE NIVARIUS
MÉTODO
ANCESTRAL

Espumoso Rosado,
sin DO
Bodegas Nivarius.
100% garnacha tinta.
12,5% vol. 12,50 euros.

La forma más inmediata de disfrutar de unas burbujas rosadas, con una única fermentación y apenas cuatro meses con sus lías. Parte de la originalidad está en las uvas que utiliza: garnachas del Alto Najerilla de Rioja, una zona muy fresca que da buena acidez, pero que se vende fuera de la DO porque la norma no contempla el método ancestral. Es pálido de color, con recuerdos de levaduras y frutillos rojos en nariz y boca a la vez golosa y refrescante. El cierre con chapa refuerza la inmediatez en el consumo.



INSPIRACIÓN
FRANCESA
DE NIT 2021

Espumoso Rosado,
Conca del Riu Anoia
Raventós i Blanc.
49% xarel·lo, 34% macabeo,
12% parellada,
5% monastrell.
12% vol. 19 euros.

De una de las bodegas que abandonó en su día la DO Cava y adoptó el método francés de mezclar vino blanco y tinto (aquí de la variedad monastrell) en la elaboración. De un rosa muy pálido, tiene aromas florales (pétalo), de hierbas secas mediterráneas y fruta cítrica, todo muy sutil. En el paladar es serio, de textura muy agradable y burbuja bien integrada. Crianza de 18 meses, amplia disponibilidad (210.000 botellas) y certificación ecológica.



PINOT NOIR
'MADE IN SPAIN'
RESERVA DE
LA FAMILIA ROSÉ
CENTENARIO
2018

Gran Reserva Brut Nature
Espumoso, Cava
Juvé & Camps.
100% pinot noir.
12% vol. 22 euros.

Lanzado el año pasado para celebrar el centenario de Juvé & Camps, la casa ha anunciado que continuará con su elaboración. Con categoría de Gran Reserva y envejecimiento mínimo de 36 meses, utiliza una uva de origen francés, la pinot noir, que da vivos tonos frambuesa y notas de frutos rojos que se funden con los tostados de la crianza. Con energía, vivacidad, persistencia y un toque salino en final. Además del sello ecológico, lleva los nuevos indicadores de zonificación de la DO Cava.

Sea cual sea el método elegido, los estilos pueden ser de lo más variados. Odilon de Varine, *chef de cave* de Gosset, una antiquísima casa de Champaña que nació en 1584, explicó en una reciente visita a España que trabajan con vinos base muy específicos en los rosados y que suelen aumentar el porcentaje de chardonnay para conseguir más frescura y contrarrestar el efecto de la adición de vino tinto.

La diversidad también es evidente en el color, que puede ir de un rosa casi imperceptible, como ocurre en el Corpinnat Gramona Argent, pasando por múltiples tonalidades del salmón o del rojo frambuesa.

La categoría, en cualquier caso, es minoritaria y esa escasez la hace también más codiciada. En 2022 apenas alcanzó el 10% de todo el cava producido en España (aquí la legislación obliga a que haya por lo menos un 25% de variedades tintas), mientras que, en Champaña, las *cuvées* más prestigiosas se cotizan a precios estratosféricos. A unos 430 euros la botella, el Dom Pérignon Rosé casi duplica la versión estándar que se puede encontrar en España entre 245 y 280 euros.

Pero eso no quiere decir que las burbujas rosas sean inalcanzables. Los aficionados pueden beneficiarse de un cierto auge de la categoría en España, tanto dentro de la DO Cava (aquí se suele trabajar con pinot noir, monastrell, garnacha o trepat) como en las bodegas que abandonaron la denominación en su día (en Corpinnat han sumado la *sumoll* a las opciones tintas), en los nuevos espumosos con DOCa Rioja que se apoyan en la garnacha o en los que se empiezan a elaborar en las regiones del *txakolí*. Sin olvidar la versión rosada de los asequibles *pét-nats* o espumosos ancestrales de una sola fermentación en botella, frescos e inmediatos. Hay opciones de brindis para todos los bolsillos. —EPS

**EXISTE
VARIEDAD
EN LOS
MÉTODOS DE
ELABORACIÓN
Y EN EL COLOR,
QUE VA DEL
ROSA PÁLIDO A
LOS SALMONES
Y LOS ROJOS
FRAMBUESA**



COMBINACIÓN DE MÉTODOS ROSÉ DE MEUNIER

**Espumoso Extra Brut,
Champagne**
Laherte Frères.
100% pinot meunier.
12% vol. 48 euros.
Importador: À la Volé.

Champán de pequeño productor que se centra en la variedad tinta pinot meunier y combina los dos estilos de elaboración de rosados en la región: sangrado (un 30%), y adición de vino tinto (10%) a un vino base de meunier elaborado en blanco. De color frambuesa asalmonado intenso, con recuerdos de guinda, tostados y especias dulces, cierto carácter vinoso y recorrido en boca, pero sin perder el equilibrio y la elegancia, y con toque de tiza en final que aporta tensión. Un rosado para comer.



CLASICISMO GOSSET GRAND ROSÉ BRUT

**Espumoso, Champagne
Gosset**
55% chardonnay, 37% pinot noir, 8% pinot noir vinificado como tinto.
12,5% vol. 75 euros.
Importador: Marqués de Murrieta.

Gracias a la botella Antique que Gosset lleva utilizando desde 1760 y su original etiqueta que rodea el cuello de la botella, los espumosos de esta casa son muy reconocibles. El Grand Rosé, con un 8% de pinot noir vinificado como tinto, está considerado su rosado de aperitivo. Con notas asalmonadas, la nariz es perfumada y floral con un fondo meloso y levemente tostado, pero el sello de la casa está en el paladar: cítrico, tensionado y con extraordinaria acidez y frescura.