

## LOS VINOS ROSADOS EN ESPAÑA

Vicente Sotés Ruiz

Catedrático de Viticultura

Universidad Politécnica de Madrid

vicente.sotes@upm.es

### Introducción

La producción y consumo de vinos rosados tiene una importancia creciente en España en los últimos años, después de una época de regresión. Antes de 1.980 eran muy apreciados, pero se trataba de un producto obtenido a base de una mezcla de uvas blancas y tintas con una elaboración poco tecnificada. Con ello se obtenían vinos con poco extracto y de colores suaves muy agradables de beber, con características variables en función de las variedades y de los tipos de uva empleadas, y que servían para el acompañamiento de diversos alimentos bien tomados como sustitutivos de vinos blancos o de vinos tintos. La tendencia al consumo hacia vinos blancos aromáticos y vinos tintos de cuerpo supuso una disminución de la demanda de los rosados clásicos españoles, pero a partir de 1990 se reorienta la elaboración de los rosados buscando vinos frescos, afrutados y aromáticos con colores rojos atractivos, cuya tonalidad puede ser muy variable según los objetivos comerciales, que han provocado su relanzamiento en el mercado porque permiten un consumo fácil por personas poco expertas y favorecen la captación de nuevos consumidores, especialmente jóvenes, ya que son vinos sencillos y no precisan de explicaciones complicadas.

**Normativa.** Las reglamentaciones básicas son la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, en la que se prohíbe en España la mezcla de vinos blancos y tintos y el Real Decreto RD1127/2003, que establece que en la elaboración de vinos rosados el porcentaje de uvas tintas será como mínimo de un 25 %. Por otro lado cada denominación de origen establece sus indicaciones precisas sobre los requisitos a cumplir en la producción y elaboración de los vinos rosados controlados en su zona que, en algunos casos, limitan la utilización de uvas blancas o restringen las prácticas enológicas.

**Datos estadísticos.** No se dispone de datos estadísticos globales porque el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) no ofrece los datos concretos de vinos rosados sino que aparecen en conjunto con la producción de vinos tintos. F. Brugiére (PAV, nº 17,2009) y a partir de diversas fuentes (OIV, CISP, Viniflor) estima una producción total en España de 3,85 millones de hl de vinos rosados, siendo el tercer productor mundial tras Francia e Italia.

Sin embargo en la página web del MAGRAMA se pueden obtener datos de las superficies, producciones y comercialización de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos. Los datos de la última campaña disponible, 2010-2011 son: Volumen total de vino calificado con DD OO: 11.363.706 hl.

Volumen de Vino Rosado calificado: 636.107 hl. (5,6 % del total)

Volumen dedicado al mercado interior: 397.191 hl

Volumen dedicado al mercado exterior: 238.916 hl

Cuadro 1. Principales zonas de producción (2010/11)

Denominación de Origen	Producción (hl)
Rioja	135.563
Navarra	127.141
La Mancha	54.745
Valencia	51.927
Cataluña	40.254
Valdepeñas	25.942
Somontano	25.290
Penedés	23.998
Campo de Borja	23.718
Utiel-Requena	22.907
Alicante	18.443
Cariñena	18.194
Cigales	15.568

**Variedades.** La variedad más significativa en los rosados españoles es Garnacha tinta; sin embargo hay otras variedades destacables como Bobal (en Valencia y Utiel-Requena), Tempranillo (la variedad tinta más cultivada y extendida en España) y en los últimos años se emplean a escalas menores Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir y Syrah. Las variedades Garnacha Gris y Garnacha Roja, originadas por mutación de Garnacha tinta y que tienen menos coloración en el hollejo, se cultivan en pequeñas superficies pero tienen gran interés porque permiten una mayor duración de la maceración sin aportar mucho color al vino. Es muy frecuente la elaboración de vinos monovarietales pero también son utilizadas las mezclas de uvas de diversas variedades para conseguir mayor complejidad en los vinos; cuando se utilizan más de una variedad es difícil elegir las proporciones para la mezcla y conseguir un estado de maduración uniforme de las uvas. Las variedades blancas que las acompañan son diferentes según las zonas y contribuyen a aportar diferenciación en el producto final, caso del Verdejo o Albillo en Cigales, Airén en Valdepeñas, etc.

Las características de las diferentes variedades son:

**Garnacha:** da vinos frescos, vivos y con notable afrutado. Entrada en boca golosa que la hace especialmente atractiva; el color es frágil y poco duradero.

**Bobal:** color rosa vivo y aromas afrutados que recuerdan la fresa, frambuesa y en general las frutas rojas; en boca aportan gran frescura y plenitud al paladar que se acentúa al ingerirlo a 8-10°C.

**Tempranillo:** se emplea desde hace 10 años ensamblada con otras variedades, sobre todo Garnacha; estabiliza el color aportándoles algo más de longevidad. Siempre que la proporción no sobrepase el 20% del total los aromas y la boca son muy similares a los de Garnacha pura. Los de Tempranillo puro son potentes de intenso color, con tintes violáceos, sabrosos y bien estructurados.

**Cabernet Sauvignon:** da un afrutado diferente marcado por las notas de la variedad. El color es más estable e intenso que en Garnacha. La boca es más carnosa y estructurada.

**Syrah:** es la que aporta una mayor complejidad aromática.

**Aspectos enológicos.** Los enólogos aseguran que hacer un buen rosado es mucho más complicado que un buen tinto, ya que se trata de un vino de maceración de uvas tintas elaborado con tecnologías análogas a las de vinificación en blanco. El vino rosado presenta problemas característicos: a) en la elección de las variedades, principalmente, por sus proporciones y grado de madurez; b) durante la elaboración, porque conviene sacar de la uva un mínimo de color y un máximo de aromas en un margen de tiempo limitado y c) en el proceso de conservación ya que, por las condiciones de su elaboración, son frágiles y fugaces por lo que es difícil mantener las calidades de afrutado y juventud.

La elección del momento más adecuado para la recolección de la uva es un criterio muy influyente en el resultado final. Se debe considerar el estado sanitario de la vendimia, la concentración en azúcares y acidez de las bayas, los aromas y gustos de uvas maduras y la riqueza en polifenoles de los frutos. Si se desea obtener un rosado fresco, aromático y fácil de beber será preciso vendimiar las uvas con un grado alcohólico potencial que no supere el 12% en volumen. Este valor es correcto para los rosados elaborados en la cuenca mediterránea donde, a la vista de las condiciones climáticas, veranos secos y calurosos, puede aumentar mucho la riqueza alcohólica y, al mismo tiempo, disminuir bastante rápidamente la acidez. En este tipo de vinos es aconsejable conservar todo o parte del málico de las uvas. Para obtener un vino rosado con aromas de evolución más compleja es recomendable recoger las uvas con un grado superior a los 12º, pero raramente por encima del 13%, ya que corren el riesgo de ser demasiado marcadas por los efectos de la sobremaduración.

La fermentación tiene lugar sin la presencia de hollejos, es decir, el mosto pigmentado fermenta sin partes sólidas. Se distinguen a su vez dos tipos de elaboraciones.

1. *Rosado de prensado directo.* Método no permitido en algunas denominaciones de origen. La uva tinta es prensada a su llegada a la bodega, como para una vinificación en blanco. El mosto se tiñe ligeramente por cesión de una pequeña fracción de los pigmentos del hollejo y después se fermenta.

2. *Rosado de sangrado.* Es el sistema más utilizado y con el que se obtiene una mayor calidad. El sangrado consiste en separar una fracción de mosto de escurrido después de unas horas de contacto (2 a 20 horas) de la vendimia estrujada con el mosto. Esta técnica, basada en la difusión precoz de los antocianos en la fase de maceración y en ausencia de fermentación, permite obtener zumos más o menos coloreados, afrutados, y con una componente tánica muy débil. Se ha obtenido un mayor control de esta técnica gracias a la generalización de los equipos de frío y de separación fraccionada de los mostos (cubas de maceración adaptadas como cubas de escurrido, gestión automática, etc.) Estos medios facilitan el drenaje de una máximo de mosto flor y permiten macerar a temperaturas suficientemente bajas (< 20º C) para evitar la extracción de taninos y favorecer los aromas. El tiempo de contacto mosto-fase sólida está en función del color deseado. Después de la extracción, los zumos son sulfitados: una protección bajo dióxido de azufre hasta el encubado y una acidificación optimizan la protección del mosto antes de la fermentación. Los mostos sulfitados son a continuación desfangados, inmediatamente o después de la maceración en fase líquida, en frío. La práctica del desfangado necesita una higiene máxima en todo el

material utilizado; para ello las técnicas de transporte de vendimia y de extracción de zumo son imprescindibles para la obtención de un rosado de calidad.

Algunas normativas imponen que el máximo de mosto que se puede obtener en el sangrado sea de 40 litros por cada 100 kilos de uva, lo que implica que se utilizan casi 2 kilos de uva para elaborar una botella de rosado, el doble de lo necesario para elaborar una botella de vino tinto. Además, se controla la intensidad colorante que debe presentar el rosado, estableciéndose unos mínimos que son seguidos analíticamente.

Buscando mayor diversificación de productos se hacen fermentaciones en madera, en grandes recipientes o en barricas bordelesas en lugar de las casi generalizadas en acero inoxidable. Otras variaciones son debidas en base a la presencia o no de gas: tranquilos, espumosos o cava, o por el contenido en azúcar, siendo lo más clásico de 3,5-4 gr azúcar/l, aunque hay algunos más secos (< 1 gr/l) o dulces. Los productos con restos de carbónico y azúcar residual son muy agradables y fáciles de beber.

En su mayor parte se envasan en botellas blancas, sobre todo bordelesas si bien se usan algunas de formatos llamativos y con etiquetas impactantes. El taponado se hace principalmente con corcho aunque se van utilizando cada vez más tapones sintéticos de colores, a veces, llamativos. El cierre metálico con rosca no es muy empleado.

### **Caracterización aromática de vinos rosados españoles**

En un trabajo de V. Puente y C. Gorraud publicado en la Semana Vitícola nº 3.281, de 26-9-2009, con este mismo título, se estudia la presencia de las moléculas aromáticas más representativas en vinos rosados españoles de diversas denominaciones de origen, elaborados durante cinco añadas diferentes (2004, 2005, 2006, 2007 y 2008). Los vinos analizados (n= 40) son comerciales, univarietales y provienen del mercado español; el análisis se ha hecho en una selección de las variedades más representativas en España (Garnacha, Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah) y todos los vinos se han analizado entre 6 y 9 meses desde la finalización de la fermentación alcohólica.

Los análisis de aromas se realizaron mediante cromatografía en fase gaseosa acoplado a espectrometría de masas (CPG-SM) y los datos se expresan en unidad de aroma (dividendo la concentración analítica de una sustancia y su umbral de detección).

Tabla 1. Descriptores olfativos analizados

<b>Compuesto analizado</b>		<b>Descriptor</b>
Fenil-2-etanol	PE	Rosa
Acetato de feniletilo	APE	Rosa
Acetato de isoamilo	AI	Plátano
4-Mercaptopentanona	4MMP	Boj
3-mercaptohexan-1-ol	3MH	Pomelo/Mango verde
Acetato de 3-mercaptohexilo	A3MH	Fruta de la pasión

Previo a la analítica se realizó una degustación con 15 enólogos expertos para determinar los descriptores aromáticos deseables en un vino rosado de calidad; en su mayor parte se decantaron por aromas a frambuesa, cítricos y cereza. En diversos trabajos se ha puesto de manifiesto el papel que tienen estos compuestos analizados como precursores de los prescriptores buscados en los rosados de calidad y se señala la importancia del manejo de la fermentación alcohólica y la variedad en la formación

de los compuestos cualitativos. A partir del análisis de los 40 vinos representativos españoles se determinan las diferencias existentes entre diferentes rosados a nivel de 3 aromas fermentativos (PE, APE y AI) y 3 aromas ligados a la variedad (4MMP, 3MH y A3MH).

Los resultados obtenidos ponen de relieve la peculiaridad de los vinos rosados españoles así como la complejidad de las moléculas olorosas presentes. La molécula PE se ha mostrado de gran importancia porque está presente de forma mayoritaria en cinco de las seis variedades analizadas: Bobal, Cabernet S., Garnacha, Merlot y Syrah; curiosamente en la variedad Tempranillo no es mayoritaria dentro del perfil aromático. El AI queda relegado como molécula de importancia a las variedades Bobal y Syrah, aunque en esta última, dada su complejidad aromática, la molécula queda matizada por el resto de compuestos mayoritarios encontrados. Las moléculas tiónicas, a pesar de las dificultades de ponerlas en evidencia en otras situaciones, han sido cuantificadas e identificadas de manera mayoritaria en casi todas las variedades analizadas. Únicamente los rosados elaborados con la variedad Bobal presentan una implicación baja de estas moléculas al perfil organoléptico del vino, aunque posiblemente influyan en el incremento de la complejidad aromática de esta variedad.

**Agradecimiento:** A las personas que me han ayudado:

- Agueda del Val            C.R.D.O. Cigales
- Jordi Vidal                C.R.D.O. Navarra
- Pablo G. Ossorio        Bodegas Murviedro
- Roser Girbau             Bodegas Marco Real
- Jesús Yuste                ITACYL