

LOS VINOS ROSADOS EN ESPAÑA

Vicente Sotés Ruiz

Catedrático de Viticultura

Universidad Politécnica de Madrid

Introducción

La producción y consumo de vinos rosados tiene una importancia creciente en España en los últimos años, después de una época de regresión observada a partir de los años 1980. Durante el año 2009, ante la publicación de ciertas noticias de que la UE estudiaba la autorización de la mezcla de vinos blancos y tintos para elaborar rosados, se puso en marcha una Campaña para la Defensa del Rosado en España en la que promovida fundamentalmente por la Conferencia Española de Consejos Reguladores de DO Vitícolas y al que se sumaron otras organizaciones de productores y consumidores, llegando hasta las más altas instancias de la Administración Europea. Todo ello porque el rosado es un vino emblemático de calidad que forma parte de las tradiciones y costumbres arraigadas en la cultura española.

Antes de 1980 el consumo de rosados era importante en España, pero se trataba de un producto con una elaboración, en general, poco tecnificada y que daba lugar a una amplia gama de vinos con características bastante variables, a base de una mezcla de uvas blancas y tintas que fermentaban, salvo casos excepcionales, en condiciones donde el control térmico no era suficiente para que las fermentaciones tuvieran lugar a temperaturas bajas. Con ello se obtenían productos con poco extracto y de colores suaves muy agradables de beber, con características variables en función de las variedades empleadas y de los tipos de uva, y que servían para el acompañamiento de diversos alimentos bien tomados como sustitutivos de vinos blancos o de vinos tintos. La tendencia al consumo de vinos blancos aromáticos y de 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 hacia unas nuevas líneas en donde se buscan 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, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas y 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 Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (antes Ministerio de Agricultura) no ofrece los datos concretos de vinos rosados sino que aparecen en conjunto con la producción de vinos tintos. F. Brugiere (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 MAMRM se pueden obtener datos de la *Producción y Comercialización de vinos rosados en las VCPRD (Denominaciones de Origen)*. A continuación se ofrecen los referentes a la Campaña 2007/08.

Volumen total de vino calificado con DD OO: 12.740.880 hl.

Volumen de Vino Rosado calificado: 673.933 hl. (6,5% del total)

Cuadro 1. Principales zonas de producción (2007/08)

Denominación de Origen	Producción hl
Navarra	140.437
Rioja	107.322
Valencia	95.666
Utiel-Requena	43.192
La Mancha	75.144
Valdepeñas	19.790
Cataluña	42.050
Penedés	27.040
Tarragona	11.204
Cigales	19.164
Alicante	13.426
Campo Borja	22.350
Ribera del Duero	10.360

Cuadro 2. Distribución del comercio de vinos rosados

Campaña	Comercio total	Comercio interior	Comercio exterior
1990/91	888.950	733.892	155.058
1991/92	856.886	694.489	162.397
1992/93	1.018.170	855.433	162.737
1993/94	876.739	712.500	164.239
1994/95	853.420	703.699	149.721
1995/96	690.554	556.340	134.214
1996/97	802.098	666.804	135.294
1997/98	765.186	626.218	138.968
1998/99	696.164	571.167	125.994
1999/00	605.586	493.400	112.186
2000/01	541.563	410.518	136.269
2001/02	495.083	382.437	117.197
2002/03	588.583	441.005	152.417
2003/04	647.626	466.657	186.544
2004/05	582.558	376.924	205.634
2005/06	688.195	440.647	247.548
2006/07	736.434	460.231	324.014
2007/08	673.933	396.262	286.998

Información complementaria: Figuras 2, 3, 4 y 5 de la presentación adjunta.

Varietades. 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 para la producción de rosados porque permiten una mayor duración de la maceración sin aportar mucho color al vino. Es muy frecuente la elaboración de vinos monovarietales, Garnacha y Bobal especialmente, 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.

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 S.: 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.

Cuadro 3. Evolución de la superficie de Garnacha en España (has)

Anno	1.985	2.000	2.007
Aragón	60.661	24.454	21.202
C. Mancha	39.827	28.748	23.518
Navarra	24.048	7.247	5.423
La Rioja	13.404	7.714	5.774
C. León		6.628	5.812
Madrid	8.230	8.247	6.774
Cataluña	4.854	3.641	3.757
España	170.836	86.848	75.399

Cuadro 4. Evolución de la superficie de Bobal en España (has)

Anno	1.985	2.000	2.007
C. Mancha	59.731	56.039	51.277
Valencia	44.838	36.590	33.389
España	106.114	92.629	85.124

Aspectos enológicos. Los expertos en materia enológica aseguran que hacer un buen rosado es mucho más complicado, técnicamente hablando, 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 bueno vendimiar las uvas con un grado alcohólico potencial que no supere el 12% vol. 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, bajar bastante rápido 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 12° vol, pero raramente por encima del 13%, ya que corren el riesgo de ser demasiado marcadas por los efectos de la sobre maduración.

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 (< 20° 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 sulfatados: una protección bajo dióxido de carbono 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 hacen falta 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 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

Compuesto analizado		Descriptor
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).

En los gráficos se pueden apreciar los compuestos aromáticos presentes en las diversas variedades.

Figuras 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 de la presentación adjunta.

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.

Agradecimientos: Le persone che mi hanno aiutato:

- 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
- Michelle Borgo ISV Conegliano