



Sentados de izqda. a dcha.: Quique García (El Lagar), Anartz Fdez. Duo (Akelarre), Iban Mate (Dolarea), Alex del Pino (Kokotxa)

De pie:

Ion Eguskiza (Akelarre), Iñigo Galatas, Carlos Muro (Akelarre), Jose Mi Ayerbe (Divinus Catering), Jean Michel Hiriart (enólogo).



Fotos: Sara Santos

Enamorar con vino *en verano*

LO MEJOR DE UN BUEN ROSADO ES TODO LO QUE HAY A SU ALREDEDOR. LO MEJOR DE UN BUEN ROSADO ES QUE DISFRUTAS DE TODO LO QUE TE RODEA PORQUE UN BUEN ROSADO, TOMADO A GUSTO, CON LA GENTE CON LA QUE TE SIENTES A GUSTO ES UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE. NO TE TIENES QUE PREOCUPAR POR EL VINO, ES BUENO Y LO DISFRUTAS.

Quiero romper una lanza a favor de estos maravillosos vinos. Llevaba tiempo olvidándome de ellos. Es más, su venta ha caído en los últimos años.

Afortunadamente se está recuperando y es gracias a que productores, enólogos y bodegas se lo han tomado en serio, el rosado vuelve a su origen de un vino afrutado, joven, ligero y, sobre todo, divertido. El rosado no es un vino para beber a solas.

La mejor prueba es la cata de rosados que hicimos en Akelarre. El restaurante de Pedro Subijana es un lugar de lujo para una cata (en realidad para cualquier cosa relacionada con el placer), el día fue perfecto por el solazo que hacía, el trato del equipo de Carlos Muro fue, como siempre, profesional e inmejorable, no se puede pedir nada mejor para entrar en materia. Bueno sí, que los vinos correspondan y en este caso lo hicieron.

Coincidimos todos los catadores en alabar los rosados, por mi parte me volví a enamorar de estos vinos que había dejado en el olvido y por eso hay que destacar a estas bodegas que están haciendo el esfuerzo de que podamos volver a disfrutar de un vino serio a un precio muy razonable.

Nuestra primera impresión del rosado siempre es Navarra. Están aquí al lado, lo han sabido hacer bien desde sus comienzos y es un vino que siempre se han tomado en serio porque ha sido su representación. Y si, además, la tradición y la tierra les han dado esa joya que es la uva garnacha que más se puede pedir.

Y si empezamos a hablar de Navarra tenemos que romper una lanza en favor de la familia **Chivite**. Inventaron el rosado más comercial hace más de 25 años, Gran Feudo que para muchos supuso la puerta de entrada a un vino de marca, iba muy bien para un montón de cenas de aquellos años en los que "invitar a una cena diferente" era llevar a tu chica a un chino porque no daba para más. Ahora la familia ha dado un paso adelante, primero presentan un **rosado sobre liás** que, además de toda la fruta habitual es un vino goloso, amplio en boca. El rosado se ha convertido en un vino serio sobre el que se puede hablar y que no es exclusivo de paladares profesionales, es un vino cómodo. Y no se han quedado quietos, como el rosado ha sido la marca de la casa han querido darle la categoría que se merece incluyéndolo en la **Colección 125 Aniversario**: rizando el rizo, un rosado fermentado en barrica. Todavía es joven, todavía recuerda a esos primeros blancos que se hacían hace años, hay que hacer un esfuerzo por encontrar la fruta que sabes que está pero que tarda en aparecer, hay que darle tiempo y mucha muñeca, pero es un primer paso importante y si han conseguido hacer esa joya que es el blanco 125 podemos esperar un futuro brillante para este vino.

Entre lo que catamos antes hubo cosas muy destacables como por ejemplo el **Inurrieta Mediodía**, un rosado conocido, muy frutal, si alguien quiere saber cómo es una garnacha sincera éste es su vino. **Palacio de Sada** es otra gran bodega que presenta una

garnacha equilibrada y muy frutal (fresas) que salta en la boca más que en nariz. Gustó mucho el **Homenaje de Marco Real**, quizás porque lleva alguna variedad más, lo que le da al vino una consistencia diferente, está más cerca de un blanco elegante pero con mucha fruta roja. Ya sé que suena raro, pero es que así nos pareció. Y, por supuesto, el **Gran Feudo** que nunca defrauda y que sigue joven después de tantos años.



el **Viña Sardasol Rosado**, con mucha frambuesa y mucha frescura.

Saliendo de Navarra nos fuimos a Cataluña con **De Casta de Torres**, garnacha y mazuelo que dan un vino untuoso, fresco y muy curioso (¿ciurelas?) con un toque ácido que hacen que sea un vino maduro. **Cigales es un clásico para el rosado y de allí llegó Hiriart**, un vino joven sobre una bodega centenaria. La tempranillo es la que predomina para dar mucho aroma a este vino que acaba con frambuesas y flores frescas.

Y acabo con la gran sorpresa de la tarde: un vino de Ronda, Málaga, de donde deberíamos esperar vinos potentes y de alta graduación. Nos encontramos con **Los Aguilares**, un rosado diferente, muy fresco, con una merlot que le da carácter. Este

Iñigo Galatas

"Más Gastronomía"

Punto Radio
Sábados, de 13:00
a 14:00 h.

Diferentes momentos de la cata en Akelarre



Castillo de Javier tiene unas notas muy claras de frambuesas que casi parecen gominolas, todo muy fresco y goloso. Viña Valdorba de Luis Pascual presentó **Eolo Rosado**. Muy aromático, elegante y divertido porque el retrogusto es potente. **Armendáriz** (José Pueyo Granada) está haciendo un esfuerzo enorme por hacer un vino que presenta elegancia y en el que se nota que la tempranillo tiene más importancia. Bodegas Virgen Blanca, que siempre nos sorprende en las catas presentó

vino es un capricho elegante y fresco de un donostiarra que se ha dedicado a hacer grandes vinos con una enóloga que hace un trabajo impresionante. 3.000 botellas para un vino joven es todo un lujo y si alguien lo encuentra en algún sitio que coja todo lo que pueda.

Llega el verano, hagan acopio de elegantes vinos rosados como los que salen en esta crónica porque estos merecen la pena y nunca defraudarán, es una promesa clara de que se lo pasarán bien.



Bodegas Hiriart

Avenida de los Cortijos nº 38

Cigales (Valladolid)

Tel. y fax: 983 580 094

E-mail: info@bodegahiriart.es

www.bodegahiriart.es

Rosado Hiriart 2008

- **Composición varietal:**

70% Tempranillo, 15% Garnacha y
15% Verdejo.

- **Cata:**

Color: Rojo frambuesa pálido, limpio y brillante. Aroma: buena intensidad aromática. Destacan sus agradables y limpios aromas afrutados que recuerdan a la fresa y a la grosella con un fondo de flores muy elegante.

Gusto: no defrauda en boca, aportando potencia y frescura, apareciendo de nuevo, los tonos frutales.