Mi defensa de los vinos rosados

30/09/2016



Hablar, como escribir, sobre el **vino rosado** y pese al empeño que ponemos unos pocos, hoy día se me antoja como una batalla casi perdida, pese a que muchos discreparán de mi opinión, lo cual respeto porque hay opiniones para todos los gustos. La situación de este tipo de vino me hace recordar remontándome muchísimos años atrás, al olvido, desconocimiento y "cómo no" al desprestigio en que se vio sumido el vino blanco cuando se empezaron a conocer sus cualidades y a consumirse en cualquier local de copas, poco menos que nos observaban y nos tachaban de auténticos *frikis* a los que osábamos consumirlos.

Ahora observo la misma situación con el **rosado**, no aparecen en las cartas de vinos, salvo en unos pocos locales. Los proveedores especializados evitan hacer mención de ellos por temor a la negativa del cliente para su adquisición y, de esa manera, abocamos estos vinos a unas perspectivas que no ayudan para nada al trabajo que realizan muchas bodegas, debido sobre todo a la poca iniciativa de hacer llegar al público en general la calidad que atesoran los **vinos rosado. N**o solo quiero cargar culpas sobre los comerciales que representan las diferentes marcas de vinos, también observo cierta dejadez en las propias bodegas, porque al cliente se le debe de llegar a través de diferentes medios como pueden ser orales, visuales o escritos, y de esa manera lograr de una vez por todas hacerle un merecido hueco en el amplísimo mercado de los vinos.

El **rosado** es el tipo de vino que menos se consume, es evidente según las estadísticas, pero no es menos cierto que cada vez y con mucho esfuerzo se está logrando que cobre más importancia en el mundo de la restauración, aun así no es suficiente, todos debemos de aunar esfuerzos y dar a conocer su excelencia en una mesa. Qué mejor plato podemos saborear que unas anchoas acompañadas de un pan con tomate, o cómo no, aprovechando que estamos en la tierra del arroz, de una buena paella de marisco o una fideuá. El rosado le aportará ese sabor sutil que tiene este tipo de vinos, por ejemplo, un terreta rosé, de las bodegas BOCOPA, un vino con los aromas de frutas en licor, un gusto goloso, una acidez comedida, un paso ligero, un vino que siempre nos va a dejar un positivo recuerdo por su calidad. He querido poner este vino como ejemplo, pero existen muchos que seguro que nos dejarán su impronta de calidad.

Debemos de sacar del rincón de cada bodega, de ese lugar donde se suele dejar todo lo que equivocadamente no se valora, y darlo a conocer, desde nuestra familia a nuestros amigos. Y los que nos dedicamos al mundo de la restauración, debemos mostrarlo, darlo a conocer, hablar de su calidad a nuestros clientes y lograr de una vez y para siempre que el hermano olvidado de la familia ocupe el lugar que se merece, no solo por honradez profesional, sino también por el esfuerzo que realizan sus productores.