

El rosat, color de festa

De sempre, el color rosa és indefectiblement unit a la festa i la felicitat (¡ho veus tot de color de rosa!) Aquesta identificació amb el color rosat potser vindrà d'un concepte lúdic que pren el rosat com un color suau, sensual, sense complicacions i permissiu. La mateixa identitat tenen el vins rosats i/o clarets: són vins frescs, suaus, atractius i fàcils de beure i d'entendre.

En contra de les afirmacions d'alguns entesos (finalment, han hagut de reconèixer que anaven errats) el vins rosats i/o clarets són productes enològics plens d'autenticitat i amb les característiques de qualitat que qualsevol vinòfil exigiria rigorosament per a un blanc o un negre.

Els rosats-clarets autèntics, és a dir, aquells que s'han elaborat a partir d'un raïm negre, són vins reals, produïts per unes condicions naturals que certs raïms ofereixen (monestrell, boval, garnatxa de Navarra). És ben cert que sota el nom rosat i clarret apareixen suc originats per la pràctica terrorista de barrejar vins negres de cos i grau amb vins blancs de dubtosa procedència (generalment de La Mancha, perquè són més barats).

Bé; això no te res a veure amb els vins rosats que vénen dels raïms negres. Pregunteu a qui ha tastat un Castell de Lliria, un Boval o un Vinya Vermeta i sabreu la diferència que hi ha (és la mateixa que entre el be i el mal).

És curiós (¿o potser no?) però on fan els millors ro-

sats es precisament al País Valencià, i, justament per aquesta circumstància, els especialistes vinícoles de Madrid han tardat molt a reconèixer la veritat enològica d'uns vins plens d'autenticitat i de qualitat. Pitjor per a ells, que no els han tastat sovint.

Els rosats elaborats al País Valencià es fan bàsicament a partir de dues varietats de raïm, la Monestrell d'Alacant, de cultiu intens a les Valls del Vinalopó, i la Boval, molt es-

tesa en la comarca vitivinícola d'«Utiel-Requena». Són dos raïms de característiques ben diferents, però tots dos donen els millors rosats que es poden trobar, ja que per l'aroma i el gust, i, també, pel color —més brillant el de Monestrell i més gerdó el de Boval— tenen la personalitat inoblidable que correspon normalment als grans vins ben definits (recordeu la identitat clara dels vins d'Alsàcia i el Rin, per posar-ne un exemple). Els



Els rosats clarets autèntics s'elaboren a partir de raïm negre.

rosats procedents de varietats negres són vins obtinguts del most verge. Quan el most és en el dipòsit fermentat amb la pellofa del raïm, arriba un moment (quan l'enòleg considera que ja té les característiques suficients per a obtenir-ne un rosat) en què es «sagnen» els dipòsits, i s'obté un suc del most verge, molt frec, perfumat i de color rosa brillant, el qual convenientment tractat (a través d'una estabilització per mitjà del fred) i filtrat, esdevindrà un vi de qualitat. Aquest vi s'ha de beure, com a màxim, al tercer any de l'elaboració (com més prompte millor) ja que quan són joves és el moment en què es capta millor un deliciós perfum afruitat i el suau gust d'un vi fresc.

Els millors rosats que tenim a l'abast són el Castell de Lliria de Gandia Pla, una entesa combinació de Boval i Monestrell (el primer li dona color i sabor, i el segon aroma i vigor, perquè dure més). El Sierra Negrete de la Cooperativa d'Utiel i el «Boval» de les cooperatives reunides del Camp d'Utiel, són bons representants dels rosats d'aquesta zona. De la comarca vinícola més autèntica de tot el País Valencià —les Valls del Vinalopó— ens arriba, per a goig d'homes i de dones, el rosat Vinya Vermeta, que produeixen els cellers Salvador Poveda de Monòver. Un rosat del raïm monestrell amb totes les seues virtuts —frescor, aroma, sabor i vigor—.

Tots aquests vins són ideals per a prendre en estiu, a una temperatura de 6° a 8° i acompanyats per peix, marisc i l'arròs del país en les diverses varietats. Feu-ho així aquests dies; per alguna cosa són, els rosats, vins de festa.