

Me gusta el rosado... ¿y qué?

POR BERNARDO JUSID. Sería apuesta por el vino rosé, un aperitivo imprescindible para los meses (y mesas) que se avecinan. Algunos mitos, ficha técnica y propiedades románticas de un tintillo que conquista por todas partes.

Comencemos rompiendo algunos mitos tontos. El rosado no se hace con uvas rosadas, por el contrario. El vino rosado es un vino tinto con poca maceración.

El tinto tiene ese color porque se maceran los hollejos (las pielcitas) de las uvas negras que contienen el "colorante" junto con el jugo de las mismas y así se tiñe la sustancia. Si la maceración dura muchos días, tendrá gran intensidad y obtendremos vino tinto con toda su gama cromática. En cambio, si la maceración es de un día, el tono será apenas tenue y el resultado un auténtico vino rosado, que algunos románticos definen "vino de una sola noche" cual touch and go vitícola.

El pobre y discriminado rosé, tildado injustamente de maricón por algunos rosefóbicos, es especial para esta época del año, un aperitivo genial para tomarse fresco. Marida perfectamente con patés, carnes frías, pastas suaves con salsas de tomates y verduras, mariscos, algún sushi y es el acompañante ideal de una picadita.

Las bodegas están haciendo maravillas y podemos encontrar en las góndolas amigas rosados a partir de variedades (una sola uva) o blends (mezcla de varias) como Malbec Rosé, Rosado Cabernet Sauvignon o Syrah Rosé.

Sobre la temperatura a la que debe tomarse hay discusiones talmúdicas. A mí me encanta bien fresco, rondando los 12° y —quizás esta sea la mejor cualidad— a las señoritas de General Paz las seducen por completo (se me pone la piel de gallina) sus colores rosados, granate, cereza,

oro rojo; su aroma intenso a cerezas frescas, frutillas, ciruelas, granada, violetas, jazmín; y su fácil tomar.

En definitiva y teniendo esto último bien claro, esta trinchera gastronómica esgrime la defensa absoluta del rosado. Porque se las re banca. Si todavía duda, estimado lector, compongamos el cuadro: un atardecer primaveral de hora incierta, un buen mix de quesitos, fiambres varios, tostaditas embebidas en oliva con algún paté, una cremita de roquefort, Norah Jones suavemente de fondo, y ella... con su vestido en composé con el vino, sus ojos verdes interminables, sus manos larguísimas sosteniendo la copa, el ruido mágico del descorche de la botella carmesí y todo lo que quiera imaginar.

Si aún se mantiene escéptico hágalo usted mismo: prepare la frapera, descorche el rosadito, convídele a su dama, mírela fijamente a los ojos y que se hagan agua los cubitos. 🍷

Los ingredientes
que ya conocés
de la manera que
no imaginabas

En Color Maïs,
la cocina argentina
viene en su versión
más personal,
creativa y deliciosa.

PROMO 4 x 3

Como lector de
LaCentral
participás de nuestra
exclusiva promo. Entrá a
www.revistalacentral.com/colormais
ingresá tus datos, imprimí
el cupón, traelo
y donde cenar 4 pagan 3.
Así de fácil.



COLOR MAÏS
RESTO CREATIVO

Hipólito Yrigoyen 464
Nueva Córdoba
Tel.: 4684628