



En la tierra de los vinos sonrosados

El clarete en el valle del Najerilla toma relevancia con el auge internacional de los vinos rosados de tono pálido

El microclima de la zona, propicio para el cultivo de Garnacha y Viura, ha permitido mantener la elaboración tradicional del clarete

Texto y fotografías: *Ch. Díez*



Tierras altas del Najerilla con su característica mezcla de variedades en los viñedos./
Julián Ortiz (Bodegas Florentino Martínez)

En la tierra del clarete las bodegas no toman el nombre de pagos fértiles ni de nobles abolengos, las bodegas de la tierra del clarete se llaman como sus dueños, los padres de sus dueños o, incluso, los abuelos de sus dueños. David Moreno, César del Río, Florentino Martínez, Honorio Rubio Villar, Ángel Benés, Martínez Alesanco, Abel Estebas Cañas, Santos Sodupe.... Podría tratarse de parte de la alineación de un partido de fútbol solteros contra casados, pero no, es el nombre de bodegas que no buscan condecoraciones por una arquitectura novedosa, ni puntuar en listas yanquis más cercanas al gusto de los que degustan el vino que de los que lo beben. Rara vez son tendencia en las revistas *gourmet* y, sin embargo, los vinos que elaboran desde tiempo inmemorial y que embotellan desde la década los 80 son el último grito en las tendencias de consumo. Los rosados están de moda, rosados cada vez más pálidos, más tenues, más con ese color piel de cebolla que caracteriza a los claretes de toda la vida que se elaboran en los pueblos de la cuenca del Najerilla: Cordovín, Badarán, Alesanco, San Asensio...

Para los que lo hacen y lo beben no es lo mismo un rosado que un clarete, pero sí para el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada (DOC) Rioja, que no distingue entre ambos términos. Oficialmente a todos los vinos asalmonados, con independencia de la gradación de tono, sea este vivo o pálido, se les denomina “rosados”. Esta falta de reconocimiento oficial del clarete impide disponer de datos sobre el volumen que se elabora en La Rioja. Sí sabemos que los vinos rosados, categoría en la que se incluyen, suponen entre el 5 y el 6% de la producción en la comunidad autónoma, según las estadísticas del Consejo Regulador, lo que, en volumen, se traduce entre los 10 y los 12 millones de litros, según el año, de los más de 200 millones que La Rioja saca al mercado con la etiqueta Rioja. Eso sí, es la gama de vinos que más ha crecido en comercialización en 2015 con un incremento del 17%; un año en el que también han aumentado las ventas de blancos (+13,6%) mientras que el tinto ha bajado ligeramente (-0,38%). Estas cifras demuestran que la eclosión de los rosados es una realidad y que por fin ha llegado a Rioja, pero habrá que ver la evolución a medio y largo plazo para saber si es una moda pasajera o llega para quedarse.

Ajenas a las modas, aunque orgullosas del reconocimiento internacional que están teniendo los rosados pálidos que ellas han hecho toda la vida, las bodegas de la cuenca del Najerilla, con Cordovín y Badarán como centro neurálgico, están acostumbradas a trabajar sin que se les preste demasiada atención. Mientras el resto de la Denominación se ha volcado en los tintos, ellas han seguido elaborando claretes, unos vinos de poco prestigio, sabiendo de primera mano que esa tierra suya, de suaves lomas y abundante Garnacha, tiene un clima y un suelo prodigiosos para conseguir los mejores caldos en esa especialidad. “Es verdad que el clarete ha tenido tradicionalmente una connotación un poco peyorativa”, confirma Pedro Martínez, propietario de la bodega Martínez Alesanco de Badarán. “Quizá haya influido que al ser un vino fácil de elaborar y que se puede vender a menor precio se ha asociado a esa imagen de vino barato. Pero no tiene por qué ser



Pedro Martínez Alesanco, con sus sobrinos Pilar y Pedro en la tienda de la bodega de Badarán.

peor que otros vinos, es distinto. También creo que hay mucho desconocimiento en torno al clarete. No lo hacemos, como mucha gente piensa, con las uvas tintas que no sirven para hacer vino tinto”, agrega. El bodeguero se pregunta qué tiene de malo el clarete que su padre y su tío bebían cuando se sentaban a la mesa y al que él ha dedicado media vida. Creció al pie de la cuba, en aquellas bodegas excavadas en la ladera, a las afueras del pueblo, con puerta pequeña pero recia, donde descargaban los comportones que llegaban en carro desde la viña tirados por caballerías. Creció viendo a su abuelo machacar la uva en el lago con el azadón para extraer el primer mosto con poco color. “Es igual que lo que hacemos ahora al dejar macerar noche y día las uvas despalilladas y el mosto ya sale con un color pajizo, muy clarito”, señala Pedro. La distancia entre la vieja bodega y las nuevas instalaciones con toda la tecnología al día no es más que la sucesión lógica del tiempo que les ha tocado vivir. Los viejos caños fueron cerrando y en los ochenta y noventa se levantaron las actuales bodegas, cuidadas y cómodas para trabajar, pero nada ostentosas.

Que la tradición del clarete se haya mantenido tan viva en esta zona es fruto de una conjunción de factores que tienen que ver con un enclave privilegiado para el cultivo, el empeño de los bodegueros por continuar con la elaboración y una

clientela que se ha mantenido fiel a su consumo.

En esta tierra cuna de monasterios, donde, por suerte o por desgracia, el Tempranillo no acaba de madurar en las zonas más altas, se ha seguido apostando por las Garnachas tardías, se han mantenido las variedades blancas, sobre todo la Viura, pero también algunas minoritarias difíciles de encontrar en otros parajes, y se han preservado más que en otros sitios las viñas viejas. Con esta materia prima, Garnacha y Viura, se han seguido elaborando los claretes de siempre, livianos de color y radicalmente opuestos a los tintos corpulentos que arrasaron en los últimos años del siglo xx y principios del xxi.

Luis Miguel Martínez, de Bodegas Florentino Martínez de Cordovín, explica: “en esta zona, el Tempranillo tiene una maduración más difícil, mientras que el Garnacho madura mejor, coge más grado, aunque no coja color. Hasta los años setenta era difícil encontrar por aquí tempranillos.” Y ahora, según municipios, de forma moderada. Mientras que el porcentaje medio de Tempranillo en La Rioja se sitúa en el 75% (tres de cada cuatro viñas); en pueblos como Cárdenas, Alesanco, Azofra, Villar de Torre, Badarán o Cañas anda en torno a la mitad de la superficie. El caso más significativo es Cordovín: el 44% de la superficie de viñedo es Viura y casi están empatadas las

cepas de Garnacha y Tempranillo (23 y 28%, respectivamente). En toda la zona, tanto la Garnacha como la Viura superan con mucho las medias que estas variedades tienen en el resto de La Rioja: no llega al 10% las Garnachas y en torno al 7% las Viuras. Aquí, las dos variedades juntas superan en algunas localidades a la superficie de Tempranillo.

Esta singularidad varietal y el cultivo a una mayor altitud y en suelos arcillosos, en el límite ya de la Denominación de Origen, ha quedado plasmada en la personalidad de los vinos de la cuenca, no solo los claretes, también los blancos, en los que predomina la frescura y la acidez. “Este microclima, señala Pilar Torrecilla, enóloga de Martínez Alesanco, hace que la variedad se comporte de forma diferente en cada zona. Aquí da acidez, frescura a los vinos y ese color pálido a los claretes. En Rioja Baja sería complicado sacar un clarete como el nuestro.”

Los bodegueros también aclaran que los problemas de maduración que había hace 40 años ya no son tales. “Estamos subiendo el cultivo en altura a medida que el cambio climático se va afianzando. Hace 40 años teníamos problemas de maduración; era difícil alcanzar los 12 grados, pero ahora conseguimos 14 °C sin dificultad. Si a esto le sumas que tenemos una tierra que por la altitud produce más acidez, estamos haciendo unos tintos muy estables con un punto de acidez”, señala Luis Miguel Martínez.

Además de la tradición y las condiciones edafoclimáticas, el factor económico ha sido determinante para consolidar la elaboración de claretes. El mercado se ha mantenido fiel desde que el vino se vendía a granel. Los bares del País Vasco y la zona castellana de Palencia y Burgos han servido en sus barras los claretes de la zona, que muchos parroquianos piden como “cordovín”, por ser esta la principal localidad elaboradora, un pueblo de 160 habitantes con 13 bodegas con marca propia.

En Burgos tenía despacho de vino Florentino Martínez ya en los años 50, pero lo normal para vender entonces el clarete era abrir la puerta de la bodega y esperar a que llegaran los parroquianos. Se levantaba la tapa de cuba y, primero en pellejos y luego en garrafones, se iba sirviendo a los clientes. Los de la sierra, los sábados; y el resto, cuando llegaran. Aunque la comercialización se ha sofisticado mucho en estas bodegas, como en todas, con venta de vinos en internet y presencia en ferias internacionales, lo cierto es que continúan vendiendo en la bodega un gran porcentaje de la elaboración y muchos clientes son hijos o nietos de los que compraban al pie de la cuba.

En las raíces

Hablar de los orígenes del clarete es adentrarse en tiempos pretéritos. No sabemos

con exactitud si las referencias documentales que hablan del clarete aluden al tipo de elaboración actual. Hay además cierta confusión entre el clarete tradicional de la zona del Najerilla y el tinto de poco color que se hacía en algunas bodegas al que también se llamaba clarete por calco de la palabra francesa *claret*.

Más allá del origen exacto del término, sí se puede suponer que en la época medieval, cuando bajo el dominio del Monasterio de San Millán cultivaban las viñas los habitantes de esta zona, ya se elaborase este tipo de vino y también debía tener poco color por fuerza el que salía de las lagaretas rupestres que se hallaban en el campo. En el siglo XVII, como explica el historiador Santiago Ibáñez en el capítulo “El tiempo que vino nacer al Rioja”, en el libro *La Rioja, sus viñas y su vino* (Gobierno de La Rioja, 2009), era precisamente el clarete (en referencia a rosados y blancos) el tipo de vino más apreciado entre los consumidores por no ser “tan espeso ni grosero” como los tintos y el que mejor se pagaba.

Con el paso del tiempo y la modernización del sector, el Najerilla se fue convirtiendo en reducto aislado del clarete y este en seña de identidad de sus bodegas hasta el día de hoy. Contra viento y marea se han empeñado sus bodegueros en no perder su nombre y con él la memoria y

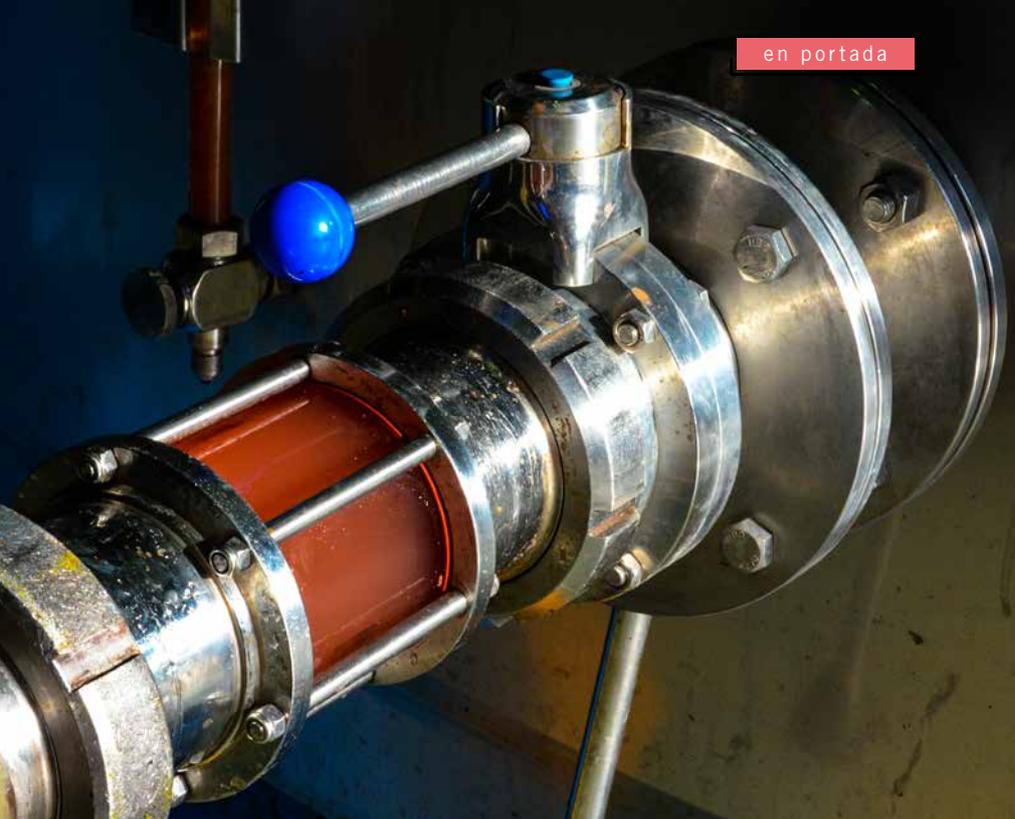
las historias de quienes lo elaboraron antes. Así lo cuenta Luis Miguel Martínez: “Si queremos vender raíces tenemos que mantener la palabra originaria de cómo se denominaban nuestros vinos. Y esa es clarete, no rosado, una denominación que no aparece hasta los años 70, cuando la empiezan a utilizar navarros y catalanes por el sentido peyorativo que tenía el clarete que se elaboraba en La Mancha. E importan la palabra “rosado” del francés *rosé* para diferenciarse de los claretes”.

El viñedo, el mejor enólogo

Como decía Pedro Martínez, el clarete no se hace con las uvas tintas que no sirven para los buenos tintos. Aquí no, todo lo contrario. Aquí se conoce cada parcela, propia o de los proveedores (viticultores de la zona) y se le sigue los pasos desde la poda hasta la vendimia para escoger las mejores uvas para cada vino. “El mejor enólogo es el viñedo”, dice Luis Miguel Martínez y se refiere a que en esta zona se busca la orientación, el tipo de suelo y la altitud para cultivar unas variedades u otras. Aquí los Tempranillos se ponen mirando al sur porque les cuesta madurar; las Viuras, en los suelos más pobres para que no produzcan demasiado; el Tempranillo blanco y el Chardonnay, en las tierras fuertes para que lleguen con



Luis Miguel Martínez, en el centro, junto a su hermano Florentino y sus sobrinos, Iván Ortiz y Adrián Martínez, en uno de sus viñedos de Cordovín.



Color del clarete tras el desfangado.



Trasiego del clarete en la cooperativa San Cebrián de San Asensio. J. Tomás Iturriaga

holgura a la vendimia. ¿Y la Garnacha? “La Garnacha aquí se da bien en cualquier sitio”, señala el bodeguero. Y todavía queda alguna parcela que conserva la mezcla de variedades: en la zona más baja, la Garnacha; la Viura en la franja media y, en la cabezada o en las tierras más pobres, la Malvasía de Rioja. “Nuestros abuelos, cuando vendimiaban, ya traían las uvas mezcladas. Hacían el *coupage* en la viña en vez de en la bodega”, señala Pedro Martínez. Estas fincas con mezcla varietal, de las que por suerte todavía hay testimonio en la zona, nos dejan en otoño una paleta de colores que va del verde de la Garnacha al amarillo de la Viura y el rojo del Tempranillo.

Aquí, para saber el momento óptimo de la vendimia no están pendientes del grado, sino de la maduración fenólica, la que aporta los aromas y el color al vino: “Para el tinto buscamos que la pepita esté mucho más tostada y que el hollejo tenga más color. Sin embargo, para el clarete, no necesitamos que la maduración fenólica esté hecha. Lo que necesitamos es que las bayas sean más gruesas para que la relación hollejo-pulpa sea menor y así tendrá menos color el vino”, señala su sobrina Pilar Torrecilla, enóloga de Martínez Alesanco. “Empezamos a hacer controles de las parcelas a partir de septiembre para ver cómo viene ese año la Garnacha, si tiene tendencia a tener más color intentamos cogerla antes para el clarete y luego jugamos con los tiempos de maceración en la bodega para conseguir el color más clarito”, agrega.

Cómo se elabora

A punto de salir al mercado, si no lo han hecho ya, los claretes de la vendimia de 2016 se comenzaron a elaborar en octubre. Antes, las bodegas planifican sobre el terreno, según la orientación de las parcelas o las características del fruto, como decíamos, qué Garnachas destinarán a clarete y cuáles a tinto, y las Viuras que irán para blanco o acompañarán a la Garnacha en el clarete.

Porque la única regla fija del clarete es que se elabora mezclando uva tinta de Garnacha y uva blanca (generalmente Viura). En el resto, cada maestrillo tiene su librillo. La proporción de la mezcla varía según bodegas o cómo venga el año, siempre dentro del marco normativo de un mínimo del 25% de variedades tintas. Hay bodegas que emplean hasta un 90-95% de Garnacha y muy poquita Viura, como Martínez Alesanco, que también se ha atrevido a elaborar clarete con garnacha 100% y fermentado en barrica. “La Viura le aporta un matiz más frutal, es como echarle sal a la comida”, señala Pedro. Florentino Martínez llega hasta el 20-30% de Viura; y algunas, como la Cooperativa San Cebrián de San Asensio, elabora sus claretes con un 75% de uva blanca y solo un 25% de Garnacha. De esta proporción y del tiempo que macera la piel con la pulpa depende que el vino adquiera una tonalidad más tenue, como el color piel de cebolla característica de la zona, o más asalmonada, más tirando a rosado pálido. De ahí, la amplia gama de tonos que adquieren los claretes del Najerilla.

Tomás Iturriaga, enólogo de San Cebrián, una de las tres cooperativas de San Asensio junto a El Arca de Noé y Señorío de la Estrella, oficia de guía para conocer el proceso de elaboración del clarete, este sí, muy similar en todas las bodegas de la zona. Lo primero que hay que reseñar es que la Garnacha, para coincidir en bodega con la Viura, se vendimia muy prematuramente, lo que aporta al vino acidez y un pH más bajo. Esta vendimia temprana permite extraer de la uva un componente aromático más intenso. “La Garnacha tiene en ese momento un desarrollo aromático espectacular. Es la responsable del potencial aromático del clarete”, señala el enólogo.

Tras la descarga en bodega, la uva se despallilla parcialmente desprendiendo el raspón de los hollejos y pasa a la prensa, momento en el que se mezcla la tinta y la blanca. Tras un corto periodo de maceración, se separa el mosto de los restos vegetales mediante el desfangado, la técnica que más ha revolucionado la elaboración de claretes, precisa Iturriaga. “Antes se hacía un desfangado estático, en el que los restos vegetales se iban depositando en el fondo, y se sacaba el mosto por la parte superior del depósito. El rendimiento que se obtenía con esta técnica era menor. Ahora la mayoría de las bodegas realizamos un desfangado por flotación, que consiste en incorporar una pequeña dosis de gelatina y nitrógeno (o bien oxígeno) que posibilita que las lías floten encima del mosto”. El desfangado precisa apenas 6-7 horas, a lo sumo un día, para



Proceso de fermentación, donde se aprecia el color pálido del clarete.

que el mosto limpio se deposite en la parte inferior del depósito. Tan limpio queda el mosto que es preciso, al trasegar el vino a otro depósito para hacer la fermentación, incorporar un poco de turbio para que las levaduras se desarrollen bien y no haya problemas con la fermentación. “Son vinos muy exigentes en la entrada de la uva en la bodega porque requieren hacer este proceso muy rápido. En apenas 48 horas el mosto ya está fermentando”, aclara el enólogo.

La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura controlada de unos 16-18 °C con la ayuda de levaduras seleccionadas. La transformación del mosto en vino es un proceso clave porque otorga al vino un perfil aromático determinado, condicionado por las levaduras, el tipo de nutrición y la temperatura de fermentación. “Durante la fermentación incorporamos clarificantes: una molécula llamada pvpp para eliminar los polifenoles oxidados y ventonita, que suprime proteínas porque las proteínas en blancos y rosados son un problema para estabilizar el vino cuando se va a embotellar. Antiguamente se hacía después de terminar la fermentación pero la ventolina daña mucho al vino, lo seca, y al hacerlo durante la fermentación el efecto es mucho más suave”, explica el enólogo.

El proceso fermentativo tarda de 10 a 18 días en completarse. “Es bueno que vaya suave. Si la fermentación es tumultuosa, con mucho desprendimiento de carbónico, se pierden aromas”, puntualiza Tomás Iturriaga, quien constantemente

pone el énfasis en que es preciso que todo el componente aromático de la uva llegue al vino. Una vez finalizada la fermentación, el vino se mantiene en reposo entre una semana y 10 días.

Las lías gordas que se generan durante la fermentación se eliminan con un trasiego y luego se sulfita el vino para estabilizarlo. Todavía reposará más de un mes con la turbidez en suspensión que generan las levaduras muertas. “Las levaduras ceden al medio nanoproteínas y polisacáridos que dan al vino lo que los enólogos llamamos ‘grasa en la boca’; o sea, la sensación de que el vino no es acuoso”. Con este proceso hemos llegado a finales de noviembre.

La fase final de la elaboración conlleva una clarificación con cola de pescado y una pequeña dosis de ventonita, o bien con albúmina de huevo, y, posteriormente, una filtración que le aporta brillantez al clarete. Y ya, limpio el vino, se embotella. “Estos vinos llegan al momento óptimo de consumo en mayo. Recién embotellados están estresados y un poco planos. Pero en un par de meses o tres están espectaculares y aguantan muy bien”, concluye Iturriaga.

En términos legales, el clarete es un vino rosado, pero su elaboración es diferente. Para el rosado solo se emplea uva tinta (Garnacha), aunque también se puede hacer con la mezcla de tinta y blanca. Existen dos métodos diferentes de elaboración. Por un lado, el de prensa directa, parecido al del clarete, pero sin hollejos, del que sale un vino con más

color pero muy fresco también. Y por otro, el sangrado (empleado tradicionalmente en Navarra), en el cual no se prensa la uva, sino que se rompen los granos y se deja encubar como para hacer vino tinto, pero antes de que entre a fermentar se saca un porcentaje de caldo del depósito que, al hacer estado poco tiempo en contacto con el hollejo, tiene poco color. Ese primer mosto servirá para hacer el rosado; mientras que el resto del depósito se destina a la elaboración de tinto. En cata, especifica Tomás Iturriaga, el clarete y el rosado son dos vinos diferentes.

Un vino sin nombre oficial

La falta de reconocimiento oficial para los claretes –no se cita específicamente este vino en el reglamento del Consejo Regulador, que lo incluye en la categoría de rosados– ha llevado a las bodegas que lo elaboran a situaciones paradójicas a lo largo de estos últimos años y a dejar oír su voz ante el órgano gestor del Rioja.

“Cuando en Rioja no se podía plantar uva blanca nosotros nos hemos sentido un poco desprotegidos. No solo la necesitábamos para el vino blanco, también para elaborar clarete. Ahí tuvimos un poco de problema, pero insistimos en seguir con esa línea de mercado y el tiempo nos ha dado la razón”, señala el gerente de Florentino Martínez, bodega que de cada 10 botellas que saca al mercado seis son de clarete, dos de blanco y otras dos de tinto. El radical cambio de rumbo que la DOC ha tomado en este tema, apostando por el incremento del viñedo de uva blan-



Tomás Iturriaga, enólogo de la cooperativa San Cebrián de San Asensio.

ca y abriendo del abanico de variedades autorizadas, tanto minoritarias como foráneas, ha permitido a los bodegueros de la zona garantizar el suministro no solo para elaborar sus claretes, también para apostar por una gama más arriesgada en los vinos blancos. José Miguel Martínez habla con verdadera devoción de la Malvasía de Rioja, una variedad que se estaba perdiendo en la zona, y a la que han dedicado el esfuerzo de recuperar con la colaboración del Servicio de Investigación Vitivinícola (antiguo CIDA) del Gobierno de La Rioja. Ahora disponen de clones libres de virus que han repartido entre sus proveedores para recuperar la variedad tradicional de la comarca. Un proyecto similar quiere emprender con la Garnacha de la zona, ahora que todavía quedan viñas viejas con las que poder realizar la selección clonal.

Pero la principal discrepancia que han librado con el Consejo Regulador fue a causa del color tenue de sus claretes, un umbral tan bajo que quedaba fuera de la normativa para comercializarlo como ro-

sado. “El Consejo nos descalificaba el vino por tener poco color, pero es que nuestros clientes querían un vino con poco color, explica el bodeguero de Cordovín. Si poníamos más color al clarete, el Consejo Regulador nos lo calificaba pero nuestros clientes no nos lo compraban”. El secretario general del órgano de control del Rioja, José Luis Lapuente, admite que es un debate pendiente que debe afrontar la Denominación: “La propia adaptación al mercado nos exige estudiar cuál debería ser el umbral de color inferior para estos vinos. Pero debemos hacerlo con una base científica”. Desde 2010, por acuerdo del pleno de Consejo, estos umbrales se han reducido y, cada año, en las normas de campaña de la DOC, el Consejo publica los baremos de color que deben cumplir los rosados en Rioja: entre 0,2 y 1,8 en la última campaña.

En pleno debate en la Denominación sobre la necesidad de reconocer en las etiquetas la peculiaridad de algunos vinos –los provenientes de viñedos singulares

podrían aprobarse en breve–, en esta tierra se preguntan si no estaría bien que se diera al “clarete” un mayor reconocimiento oficial. Ahora mismo, los bodegueros pueden reflejar en la etiqueta la palabra “clarete” como una mención relativa al color, porque así lo permite el Real Decreto 1363/2011 sobre etiquetado, presentación e identificación de productos vitivinícolas. Pero en el Reglamento de la Denominación de Origen Rioja no se habla en ningún apartado de este tipo de vino y tampoco se ha planteado este debate en el Consejo, según admite Lapuente. “El debate creo que está más en el umbral de color que en el reconocimiento del nombre, señala. De hecho, la utilización del nombre clarete en la etiqueta es muy marginal y solo lo reflejan una docena de operadores”, agrega. Entre ellos, Florentino Martínez. En voz de los dos bodegueros entrevistados se podría plasmar seguramente lo que la mayor parte de los vitivinicultores de la zona piensan: “Estaría bien una diferenciación entre el clarete y



Despalillado de uva blanca de Viura.

el rosado”. “Nosotros somos un poco cabezotas y hemos mantenido la palabra clarete como diferenciadora, como un plus de nuestros vinos. Si la DOC Rioja abre esa posibilidad de subdenominaciones, submarcas o subterminos, sería muy interesante para nosotros ese reconocimiento porque el mercado nos conoce”, afirma rotundo Luis Miguel Martínez. “Rioja, si es inteligente, tiene que mantener la cuota de mercado de los tintos, pero no renunciar a los blancos, a los rosados y a los claretes”, remata.

La moda del rosa pálido

“¿Sabes lo que es ir a una feria en Alemania y ver un pabellón entero dedicado a los claretes?” Pilar Torrecilla, enóloga de Martínez Alesanco, abre los ojos como platos cuando relata su visita hace cinco años a la feria Prowein en Düsseldorf, uno de los mayores escaparates de vino del mundo. Allí se vislumbraba ya la eclosión de los vinos livianos de color que tan de moda se han puesto en los últimos años. Las

revistas especializadas del sector del vino han teñido sus portadas de rosa palo en los últimos meses, haciéndose eco de una moda que ha cuajado entre los consumidores más jóvenes y el público femenino. El *rosé* francés, sobre todo de La Provenza, en la Costa Azul, parece estar marcando una tendencia que se ha extendido a los mercados británico y estadounidense y que ha situado a los vinos rosados en la cresta de la ola. No son rosados de color intenso, parecen más bien blancos ruborizados, con gamas que van del rosa al salmón, muy similar al color pajizo, el piel de cebolla en otro tiempo tan denostado.

Luis Miguel Martínez no deja de sonreír cuando recuerda las discusiones con los técnicos del Consejo Regulador por el color de sus vinos: “Pero si esto es como un blanco, nos decían. Y ahora resulta que se pone de moda el color que sacábamos nosotros en los años 80. Y las bodegas que estaban renegando de ese color ahora lo elaboran así. Algunas incluso sacan vinos rosados con menos color que nuestros

claretes”. No le falta razón, basta echar un vistazo a las cartas de vinos de muchas bodegas de Rioja hoy día para ver que sus rosados clásicos se han aclarado e incluso han incluido nuevos caldos con tonalidades muy tenues.

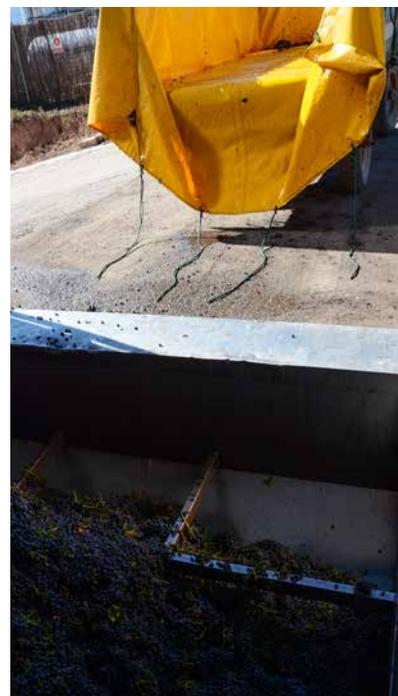
La razón de este éxito parece estar en su carácter comodín, son vinos polivalentes que tanto sirven para el aperitivo como para acompañar a cualquier comida. Con menor graduación alcohólica que los tintos, son frescos y aromáticos, algo ácidos si se toman en los primeros meses o más redondos si reposan más tiempo en botella, pero en cualquier caso más fáciles, agradables y frescos para los jóvenes que se inician en el consumo.

Esta tendencia internacional hacia el consumo de rosados pálidos, precedida o impulsada por los blancos, también ha tenido su repercusión en la zona del Najerilla. “El mercado nos está demandando este tipo de vinos, ¿cuánto va a durar? Antes era un vino menor y ahora se están dando cuenta de que existe este vino”, señala

Pedro Martínez Alesanco. Muchas miradas se han vuelto hacia la cuna del clarete, pero además, reconocen los bodegueros, les miran con otros ojos. Ya no solo se venden los claretes de Cordovín, Badarán o San Asensio en el norte peninsular y la meseta castellana; ahora los claretes del Najerilla llegan incluso al Caribe. “Una pequeña partida”, puntualiza el gerente de Florentino Martínez, pero también a Suiza, Holanda, Suiza o Reino Unido...; “y nos lo piden como clarete”, apostilla Pedro Martínez Alesanco. En el mercado nacional también han notado una mayor recepción de su producto en la mitad sur española, más proclive hasta ahora al consumo de rosados.

Pero estas bodegas, que cada día se afanan por hacer mejores vinos y más diversos, no pierden de vista de donde vienen ni su dimensión y saben que su mercado natural, el de toda la vida, no está reñido con vender *on line* o al otro lado del planeta. Buena parte de las ven-

tas las siguen haciendo en la bodega. Son gente hospitalaria, de charla amena, que les gusta enseñar la tierra que alimenta sus Garnachas y sus Viuras bajo la mirada protectora del San Lorenzo. Han ido acomodando sus bodegas para recibir visitas y enseñar a disfrutar de sus vinos. Tanto es así que David Moreno de Badarán recibió en 2016 el premio a la mejor bodega abierta al turismo que concede la Asociación Española de Ciudades del Vino. Han ido afianzando afines a base de creer en el producto que hacen. Hoy venden a los hijos y a los nietos de los clientes que tenían sus padres y sus abuelos. Y, curiosamente, tanto el gusto por beber clarete como el gusto por hacerlo está pasando de generación en generación. Al lado de Luis Miguel Martínez y de Pedro Martínez Alesanco, como imaginamos en muchas bodegas de la zona de saga familiar, se sitúan hoy hijos y sobrinos bien formados, con ideas para situar estos vinos singulares e históricos en el lugar que merecen.



La Garnacha se recoge pronto para elaborar el clarete.



Descarga de la uva en Martínez Alesanco.