

La Conferencia Española de Consejos Reguladores de DO Vitivinícolas defiende en Bruselas el vino rosado

Era Rural Noticias-cevrv

Bruselas (26.05.1009).- El Presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen Vitivinícolas (CECRV), Fernando Prieto, acompañado por el secretario general de la CECRV, José Alfonso Sierra y el presidente de la DO Utiel-Requena, Vicente Pérez, han participado en una rueda de prensa en Bruselas que ha tenido como objetivo defender los métodos tradicionales de vinificación para la producción de vino rosado europeo ante la pretensión de la Comisión Europea de aceptar que se venda este tipo de vino como el resultado de mezclar vino blanco con vino tinto.

Los productores de vino rosado español, francés, italiano y suizo han organizado esta rueda de prensa de manera conjunta para expresar su opinión en contra de la propuesta de la CE para autorizar este tipo de mezclas para la obtención del vino rosado.

Prieto ha explicado que el verdadero vino rosado de maceración no es el subproducto de una mezcla de vinos tintos y blancos. Es realmente un vino, procedente de un método de vinificación específico, complejo y delicado. En efecto, el color de un vino procede del tiempo que están en contacto el mosto de la uva, al principio incoloro, y la piel de los granos de uva (hollejos) donde se encuentran los pigmentos naturales.

El presidente de la CECRV ha señalado que “el vino da carácter, fija población y crea cultura”. De esta manera, ha añadido “se abre la puerta a un vino industrial que sería clónico y dará como resultado un vino industrial”. Prieto ha explicado que la mezcla de estos vinos sería comparable a producir un embutido con cerdo de pata negra y cerdo blanco, y se ha preguntado por cuál sería el nombre de este producto.

Según ha explicado Prieto, para la CECRV esto puede ser un engaño al consumidor, un estímulo a la falsificación y una deriva hacia una viticultura y una enología industriales.

La diferencia, ha señalado es que para elaborar un vino "rosi (sonrosado)" de mezcla, hay que partir de un vino blanco que "se mancha" añadiendo hasta el 2 al 3 % de vino tinto. Obtenemos un vino cuyo color será parecido al de un vino rosado, pero cuyos caracteres olfativos y gustativos son los de un vino blanco que constituye su base.

Por su parte, Pasquale De Meo, Director de FEDERDOC, Federación Italiana de vinos DO, ha indicado que el rosado “no es una moda si no un modo de entender el vino”. Asimismo, ha señalado que “el consumidor necesita garantías en términos de calidad de producto, ya que de otra forma perdería la confianza”.

Jean-Jacques Bréban, Presidente de Consejo Interprofesional de Vinos de Provence (CIVP) y de la Federación de Comercio de Provence, de 23.000 hectáreas de viñedo que se cultiva en Provenza, el 47 % se destina al vino rosado, por lo que la propuesta de la CE tendría un efecto dramático sobre la región.

El director general de la Delegación de la Comunitat Valenciana en Bruselas, Juan Manuel Revuelta, ha indicado que “se están realizando esfuerzos para potenciar la calidad de los productos vitivinícolas como el Concurso Mundial de Vino de Bruselas celebrado recientemente en Valencia, y la propuesta de CE va encaminada a lo contrario: hacer un producto industrial sin calidad.

Además, Prieto ha informado que la Federación Europea de Vinos con DO asistidos por técnicos de la Fundación Comunidad Valenciana – Región Europea, presentará mañana en la Comisión de Peticiones del Parlamento Europeo una petición para que las instituciones europeas consideren “los graves efectos de esta decisión antes de adoptar ningún acuerdo”.