vinetur

Los desconocidos vinos rancios

Ponerle el adjetivo de rancio puede crear la apariencia de que es un vino con un defecto y en muchos casos es una gran virtud. Para que lo entendamos, pondremos el ejemplo de que no tiene nada que ver un vino oxidativo con un vino que se ha oxidado.

miércoles 15 de julio de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



La elaboración del **vino rancio** es la de un vino seco tradicional que **envejece por oxidación** y adquiere unas características propias de sabor, aroma y color.

Me gustaría dejar aparte los **vinos de Jerez**, los cuales tienen un protagonismo extraordinario y aparte, y centrarme un poco más en los **vinos rancios elaborados en Cataluña**.

Los envejecimientos pueden ser **por sol y serena en damajuanas**, es decir, están a la intemperie y es el sol el que actúa de día y el cambio de temperatura y humedad por la noche.

Otro envejecimiento es en **barricas por el sistema de soleras** o grandes toneles donde hay salidas y entradas de vino (muy parecido a los refrescos de Jerez, pero con cierta anarquía). Y quizás lo más tradicional es hablar de "**la bota del racó**" que quiere decir la barrica del rincón.



En esta barrica, la más vieja o "padrina", y con el paso de los años, el vino pierde los aromas primarios que provienen de la uva y nacen los de la oxidación enzimática. De esta barrica se extrae parte para el consumo y se "rellena" con otro vino que, en unos años, se habrá "contagiado" y también será un rancio.

Había gente que pasaba vino de una barrica a otra, y de la otra a otra en diferentes espacios y alturas de una casa para conseguir ese "toque personal" que no guardaba ningún otro orden o sentido que no tuviese que ver con la frase "siempre se ha hecho así".

La combinación de los vinos a sol y serena en damajuana con el paso por barricas durante un tiempo indefinido también era (y es) una práctica habitual, ya que se están recuperando verdaderas joyas extraídas de barricas madre encontradas en desvanes, altillos y sótanos abandonados.



Existen variantes en los **vinos rancios** de Catalunya que tiene que ver con el *modus operandi* de cada uno de sus ancestrales elaboradores. Podemos encontrar vinos elaborados con garnacha u otra variedad blanca o *coupage*. También en tinto. Con una graduación alta, pero sin alcohol añadido. Con alcohol añadido. Con un coupage de un rancio y una mistela. Rancios secos y rancios dulces.

Sin duda, el tema de los rancios da para mucho y aquí he intentado resumirlo muy mucho. Lo que es indiscutible es que los rancios aportan a nuestra copa una gama aromática y gustativa interminable y, son enormes aliados de los maridajes de esos que me gusta denominar imposibles.