vinetur

El vino rancio, un enigma por descubrir: ¿Qué es y por qué resulta tan exquisito?

De sabor enigmático y cautivador, el vino rancio es una exquisita experiencia sensorial por explorar

jueves 23 de marzo de 2023

ESCRITO POR ROBERTO BEIRO



Un fascinante desconocido en el mundo vitivinícola es el vino rancio. A pesar de su nombre poco atractivo, su sabor cautiva a quienes lo prueban, y en este artículo desentrañaremos los misterios que rodean a este vino único y su irresistible encanto.

Los vinos rancios, también conocidos como *ranci* en Cataluña, son elaborados mediante un proceso de crianza oxidativa. Esta técnica consiste en exponer el vino al aire durante un periodo prolongado, lo que provoca una oxidación controlada que resulta en un sabor y aroma distintivos.

Se trata de un tipo de vino generoso, tanto dulce como seco, que es oxidado a conciencia, ya sea por aplicación de calor con estufas (por ejemplo, ciertos vinos de Madeira), mediante barricas o dejándolo añejar en garrafas de vidrio a la intemperie.

Aunque algunos podrían pensar que el término "rancio" está asociado a algo desagradable o en mal estado, en realidad proviene del francés "rancé", que significa "maduro" o "envejecido". Esto es precisamente lo que caracteriza a estos vinos, que presentan una riqueza y complejidad de sabores que se asemejan a frutos secos, miel, café, cuero y tabaco.

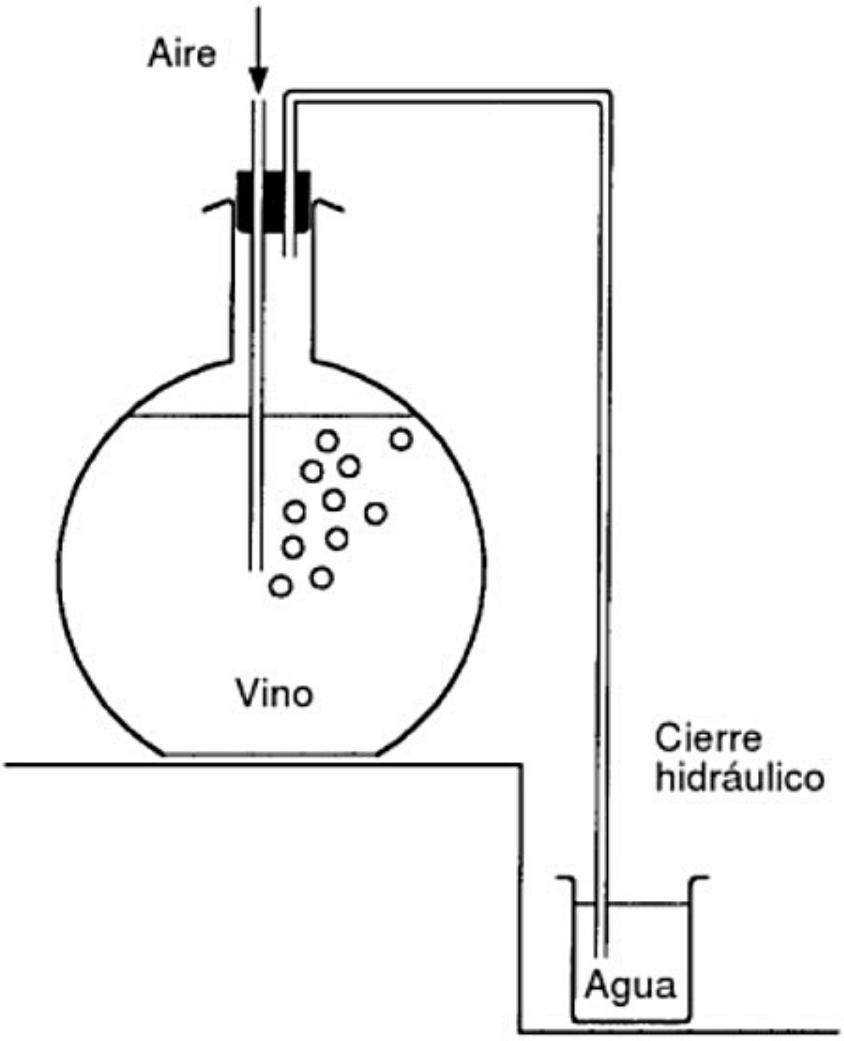


Cabe mencionar que este proceso de envejecimiento es similar al que se utiliza en la elaboración de otros vinos de renombre como el jerez, el oporto o el madeira, aunque las características específicas del vino rancio son propias y únicas en su género, pudiendo o no ser encabezadas con alcohol vínico y a veces mezcladas con vinos añejos al estilo de las soleras.

El vino rancio puede encontrarse en distintas regiones vitivinícolas, como Cataluña, Castilla y León, Valencia, Murcia, Aragón y Navarra, en España. Cada una de estas zonas cuenta con sus propias particularidades y variantes del vino rancio, lo que demuestra la riqueza y diversidad de la tradición vinícola española. Generalmente son vino procedentes de variedades tintas muy maduras como la Garnacha o la Monastrell, especialmente en la cuenca mediterránea. Aunque podemos encontrar vinos rancios de todo tipo de uva y color: tintos, blancos o rosados.

Cómo se elaboran los vinos rancios

El secreto de la calidad de estos vinos radica en su proceso de elaboración. Por lo general, se emplean uvas de alta calidad que se someten a una fermentación natural y lenta, seguida de un proceso de envejecimiento que pueden durar desde varios meses hasta décadas. La duración del envejecimiento y el sistema utilizado para ello determina el grado de enranciamiento del vino.



Su envejecimiento se realiza en un ambiente fuertemente oxidativo dentro de recipientes de madera de roble situados a la intemperie, o bien "asoleando" el vino en recipientes de cristal como garrafas o damajuanas.

Este "asoleado" se hace de tal manera que se permite la entrada de aire activando de este modo la oxidación del vino, pudiendo colocarse en el tapón de estos recipientes un dispositivo que realiza espontáneamente este proceso cuando se producen variaciones de temperatura entre el día y la noche. Durante las horas de sol se calienta el vino aumentando de volumen y el aire del gollete escapa por un cierre hidráulico hacia el exterior, enfriándose durante la noche, contrayéndose, lo que permite la entrada del aire por barboteo a través de otro tubo.

La mayoría de vinos rancios tienen una graduación alcohólica superior a los vinos tradicionales, que suelen oscilar entre los 14 y 18 %vol.

Una peculiaridad del vino rancio es que, a diferencia de otros vinos, no se embotella hasta que se considera que ha alcanzado su punto óptimo de madurez. Así, el consumidor puede estar seguro de que está degustando un vino en su mejor momento, lleno de matices y sabores inconfundibles.

Vino "rancio" en cata

No se debe confundir el vino "rancio" con el término de cata "rancio". En la cata, se denomina "rancio" a un vino de un fuerte olor a mantequilla rancia derretida que emiten algunos vinos defectuosos por estar muy oxidados, principalmente causado por altas concentraciones de ácido butírico y/o 'diacetilo'. Es negativo ('Penetrante olor a rancio'), a no ser que se dé en un vino "rancio" elaborado expresamente como tal.

En resumen, el vino rancio es una joya oculta en el panorama vitivinícola que, a pesar de su nombre, deleita a los paladares con una experiencia sensorial única e inolvidable. Desde su proceso de elaboración hasta su envejecimiento, todo en este vino es un misterio por descubrir y disfrutar.