

COLORES DE OTRO PLANETA

Naranjas, grises, blanc de noirs... Los tonos

van mucho más allá de la consabida elec-

ción entre blanco, tinto y rosado. Distintos

factores determinan este mundo de color y

sensaciones. Por FEDERICO OLDENBURG

Fotografía de BECERRIL

A

unque muchos se empeñen en contemplarlo en blanco y negro, el mundo del vino ofrece un cromatismo más rico. La rigurosa tipología tradicional se queda corta. Porque, aunque no parezca sencillo destacarse del encasillamiento

que determina que los vinos rojos son tintos, los de color rosa o asalmonado, rosados y los de tonos dorados y amarillentos, blancos, existe una rara estirpe de vinos ambiguos que se atreve a poner en solfa los cánones establecidos. Para tratar sobre los otros colores, es justo empezar por una perversión tan antigua y recurrente como la de los vinos naranjas. Cada día más blancos lucen una coloración intensa –diríase anaranjada– aspecto más bien turbio, paladar voluminoso y una sensación astringente de naturaleza tánica, más propia de los tintos. Estos rasgos se fundamentan en una variable en la elaboración: si por lo general en su vinificación se prescinde del contacto de las pieles de la uva con el mosto durante el proceso de la fermentación –o, como mucho, se realiza una crío-maceración (maceración en frío)–, en el caso de los singulares vinos naranjas los hollejos permanecen en contacto con el mosto durante varios días o incluso meses en los conceptos más radicales.

La metodología descrita, que equipara la producción de blancos y tintos, remite a técnicas ancestrales y la reivindican viticultores naturalistas de nuevas generaciones recuperando pretéritas tinajas de barro y viejos lagares de piedra para pisar los racimos enteros y elaborar vinos trasgénero que rompen fronteras. Los orange wines más radicales que causan furor entre los forofos de los vinos naturales se inspiran en los antiguos naranjas georgianos criados en kvevri (cántaros enterrados), los vinos europeos más antiguos: estudios recientes los sitúan hace 8.000 años.

OTRA GAMA . Vinos de otro color bizarro son los que revelaremos como grises, aún más ambiguos porque responden a dos tipologías: blancos elaborados con variedades tintas con un modesto aporte de antocianos –las sustancias colorantes presentes en los hollejos de la fruta–, y blancos y rosados producidos a partir de uvas grises, fundamentalmente gamacha gris, sauvignon gris y pinot gris. A la primera de estas gamas corresponden los blanc de noirs, expresión francesa que se traduce como blancos de uvas tintas, y que suelen presen-



MÁS QUE
BLANCOS
Tres vinos de
color poco
corriente. De
izqda. a dcha.,
copas con
Capsigrany (gris al
trasluz), el
transparente
Bobal Blanc y un
sugereante
anaranjado
Siuralta Orange.

NARANJAS



SIURALTA ORANGE 2019. Vins Nus ● D.O. Montsant ● 75 cl ● 14,85 euros. Incluso quienes ya hayan ahondado en los misterios de los vinos naranjas se quedarán anonadados por esta rareza, que presenta el siempre audaz arquitecto reconvertido en viticultor Alfredo Arribas en su catálogo de vinos más extremos, naturales y desnudos, como bien señala el nombre del proyecto (Vins Nus). Este combina garnacha y cariñena blancas, malvasía y otras variedades que crecen en viñedos elevados en Siurana (Montsant). La vendimia es temprana para compensar la pérdida de acidez que genera una larga maceración con las pieles y la posterior fermentación, siempre en pequeñas ánforas. El resultado es un vino de color pronunciado, aspecto turbio, ácido, envolvente, que asusta o enamora.



SITTA DOLIOLA 2017. Attis Bodegas y Viñedos ● Sin D.O. (Pontevedra, Rías Baixas) ● 75 cl ● 38,70 euros. Buscando en las Rías Baixas aquellos blancos casi traslúcidos, los habrá que piensen un albariño naranja es un desatino. Pero algunos viticultores inquietos de la comarca llevan unos años atreviéndose a ensayar vinificaciones heterodoxas. Tras Eulogio Pomares, los hermanos Fariña abundan desde su pequeña bodega en el Salnés con ¡dos! ejemplos de esta rara tipología fronteriza, siempre con la contribución técnica del bordelés Jean-François Hebrard. Doliola es seguramente el más ambicioso, con 10 meses de maceración pelicular en tinajas de arcilla de 380 litros, lo que define el perfil exótico de este albariño singular, con recuerdos de piel de pomelo.

GRISES



CAPSIGRANY 2017. Celler de Les Aus ● D.O. Cava ● 75 cl ● 19,50 euros. En la pequeña comarca de Alella, al norte de Barcelona, la xarel.lo vermell del Penedès cambia de nombre: pansa rosa. Pero sigue siendo una de las uvas más interesantes para aquellos que quieren adentrarse en el mundo de la ambigüedad cromática a través de vinos como el cava Capsigrany, con el que el prestigioso enólogo Josep María Pujol Busquets redobla su apuesta por la ecología para internarse en el universo de los vinos naturales, aquellos que no solo proceden de viticultura orgánica, sino que prescinden del añadido de anhídrido sulfuroso. Un espumoso rosado, sí, pero también verde –por su condición bio– y gris, por su exótica coloración y singular perfil aromático, fresco y vinoso.



SIURALTA GRIS 2018. Vins Nus ● D.O. Montsant ● 75 cl ● 25,60 euros. En su incansable búsqueda de remotas parcelas para su proyecto de “vinos desnudos”, el inquieto Alfredo Arribas encontró un viñedo de garnacha gris –mutación de la garnacha tinta que presenta la piel de color anaranjada, que se torna grisáceo en el momento de la maduración– que crece en suelos de arcillas amarillentas en Siurana (Montsant), con el que elabora este vino de rasgos muy distintivos. Con su curioso color gris, cariz mineral y raíz indómita, es mucho más que un blanco natural –como el resto de los Vins Nus, no contiene sulfitos añadidos–: inquieta en su fragante juventud y emociona tras unos años madurando en la botella.

BLANCOS DE NOIRS



BOBAL BLANCO 2019. Vicente Gandía ● D.O. Valencia ● 75 cl ● 16,95 euros. Engalanado en una botella de original diseño, este nuevo Bobal Blanco tiene el mérito de ser el primer blanco que se tenga noticia elaborado con la tinta bobal, variedad de la zona de Utiel-Requena. Uva de nítido carácter mediterráneo, aunque en este caso vendimiada en viñedos de altura: la Finca Hoya de Cárdenas, a 880 de altitud sobre el nivel del mar. Un singular blanc de noirs levantino de tono ligeramente grisáceo, con atractivas notas de flores blancas, fresas silvestres y fruta blanca madura y paladar acerado, fresco y persistente.



QUÍBIA 2019. Ànima Negra ● Sin D.O. (Mallorca) ● 75 cl ● 14 euros. Quien busque en el escenario del vino español una suerte de blanc de noirs original, tiene en Mallorca una auténtica gema. Allí, Miquel Àngel Cerdà y Pere Obrador –mentores de Ànima Negra, la bodega más renombrada de la isla– realizaron muchos ensayos para obtener un blanco con clase antes de llegar a buen puerto. Y tuvo que ser con la tinta callet –la uva autóctona que da brillo a sus mejores tintos– como protagonista, vinificada en blanco, monopolizando un 60% del assemblage. Acompañada por otras blancas locales, redondeó en Quíbia, un vino de estilo exótico y fascinante, con una nariz floral y fresca, paladar untoso y elegante y final ligeramente salino, que remite a su origen mediterráneo.

tar un color ligeramente más rojizo que el de los elaborados con variedades blancas. El lector se preguntará qué demonios son las uvas grises. En algunas familias de variedades –como las de los pinots o las garnachas– se producen mutaciones que en ciertos casos acaban por transformar el color de los granos. Así es como en algunas cepas aparecen racimos de un color insólito, que varía desde el gris azulado hasta el rosa. Son uvas blancas cuya piel coloreada determina el aspecto y el carácter de unos vinos en terreno ambiguo.

Aunque es en Francia donde se acuñó la definición gris de grispara identificar a los vinos elaborados con uvas de variedades grises, esta rareza no solo da lugar a grandes blancos (y rosados) en Alsacia, el Rosellón y el valle del Loira. También hay sobresalientes ejemplos de pinot gris en Eslovenia, el norte

de Italia y Argentina, así como notables vinos de sauvignon gris en Nueva Zelanda, Chile y Argelia. En el viñedo español, la única de las variedades de este color que tiene una presencia modesta es la garnacha gris, que crece, generalmente junto a sus hermanas, tintas y blanca, sobre todo en comarcas vinícolas catalanas –Ampurdán, Priorat y Montsant–, aunque también se cultiva en Rioja.

Por fin, la otra variedad que bien puede considerarse gris es una mutación de la xarel.lo que sufre un conflicto de denominación cromática, porque se la llama en el Penedès, xarel.lo vermell (roja), mientras que en la comarca de Alella recibe el nombre de pansa rosa. En cualquier caso, más allá de los líos lingüísticos y ampelográficos, lo importante es descubrir que hay otros vinos, y colores. ◀