

Hasta hace algo más de un siglo, el vino se elaboraba con el raspón, sencillamente, porque no existía un procedimiento para separar la uva de la estructura vegetal leñosa del racimo. Francia fue el primer país que desarrolló una máquina para despalillar la uva con el objetivo de lograr un mayor grado alcohólico. En España, el riojano Luciano de Murrieta trajo esta moda desde Burdeos para hacer *vinos finos*, con una elaboración más moderna. Una práctica que luego se extendería por el resto del país.

Hoy día parece que la situación se ha dado la vuelta, al menos en un sector de los productores. Muchos bodegueros han vuelto a elaborar vinos con raspón, aunque de maneras mucho más sutiles. Por ejemplo, algunos solo incluyen las puntas de los racimos y otros mezclan partes elaboradas con raspón con otras que no lo han sido.

Burdeos, unas de las referencias indiscutibles del vino francés y mundial, y donde muchos bodegueros españoles han dirigido sus miradas durante años, parece quedarse al margen de este tipo de elaboración. Ni vinifican con raspón ni tan siquiera se lo plantean. Después de una serie de ensayos no parece que las experiencias hayan dado resultados satisfactorios por lo que no muestran interés por un procedimiento que podría reforzar la tanicidad de sus vinos.

Despalillar la uva tiene sus ventajas, como por ejemplo eliminar la astringencia que pudiera tener si el raspón estuviera verde, elevar el grado alcohólico y dar más color. En el otro lado de la moneda, también presenta algunos inconvenientes como la dificultad para el prensado porque hace la masa más compacta, ralentiza la fermentación o incluso puede producir una ligera oxidación.

Por su parte, vinificar con el racimo entero tiende a ser más difícil, pero también ofrece algunos beneficios, como servir de barrera para el calentamiento

durante la fermentación actuando como un controlador natural de la temperatura. También el prensado es más fácil, ya que el raspón ofrece canales naturales por los que el líquido discurre de forma más rápida y fluida.

El raspón se caracteriza por tener un elevado

contenido en potasio, que le hace tener una acidez más baja y, por tanto, un pH más elevado, factores que van en contra de una larga vida. Y aunque la acidez sea menor, los defensores de este tipo de elaboración argumentan que estos vinos tienen una sensación final mucho más fresca que en los vinos sin despalillar. La idea común de muchos elaboradores que trabajan con distintas proporciones de raspón es la suavidad: no hay lugar para movimientos bruscos, el vino se hace como si fuera una infusión.

RETORNO INCIPIENTE

La inclusión del raspón no es una técnica muy extendida entre las bodegas. En Rioja y Navarra son pocas las bodegas que lo hacen así; la vanguardia de esa técnica recuperada está en Gredos y en El Bierzo. En esas zonas se contempla esta vía porque recuperan una práctica histórica. Desde allí, algunos bodegueros comentan que no es una práctica determinante en sus elaboraciones y que prefieren ser cuidadosos con los porcentajes que usan cada año. Para ellos elaborar con raspón es parte de su identidad y una forma de trabajar.

El resultado son vinos que al catarlos, en general, aportan notas balsámicas de diferentes tipos asociadas a sensaciones de frescura, pero también a menudo con una cierta rugosidad de taninos y, cuando el raspón no está bien maduro, sensaciones que rondan los tonos vegetales agresivos. Aún así, uno de los argumentos a favor del raspón es que aporta más finura y taninos menos agresivos. También cabe destacar que este tipo de vino si sigue una cuidada elaboración, se define por una gran expresividad aromática frente a los paladares más compactos que han predominado en los últimos años. ●

EL RASPÓN VUELVE A ESCENA

EL RASPÓN, LLAMADO TAMBIÉN ESCOBAJO, NO ES NI MÁS NI MENOS QUE EL TALLO VERDE DE LA UVA. ELABORAR EL VINO CON EL RACIMO ENTERO, SIN DESPALILLAR, A LA VIEJA USANZA, SE HA CONVERTIDO AHORA EN OBJETO DE CULTO ENTRE ALGUNOS ELABORADORES DE VINO Y UN SECTOR DE LA CRÍTICA.



La inclusión del raspón no es una técnica muy extendida entre las bodegas.