La convivencia un tanto promiscua entre los diferentes recursos con los que cuenta el elaborador de vino es bastante habitual. La clasificación tradicional de las elaboraciones de vino, vinificación en blanco y vinificación en tinto, definida por la presencia de los hollejos durante la elaboración, se rompe con vinos tintos que se separan rápidamente de los sólidos del racimo o con modernos blancos elaborados con maceración previa con los hollejos o con su presencia, incluso con parte de los raspones, durante la fermentación.

En el caso del uso de las diferentes variedades es palmario. La mezcla de variedades, que tradicionalmente se diseñaba ya en las viñas, busca que la aportación de unas solvente las carencias de otras. En algunas ocasiones se intenta corregir la tendencia natural para adecuarla a la demanda de los santos mercados y eso se traduce en el establecimiento de un estilo propio. Es el caso cercano de vinos como los valdepeñas, que respondían a la etimología de vino *tinto* en tanto en cuanto eran (y todavía) vinos producidos con mayoría de uvas blancas (en Valdepeñas y La Mancha la proporción Airén-Tempranillo era de nueve a uno hace veinte años) que se *teñían* con la aportación cromática aportada por una participación minoritaria de uvas negras.

BLANC DE BLANCS Y BLANC DE NOIRS

UNO ES EL SISTEMA NATURAL, EL OTRO NACE TAL VEZ DE CONVERTIR LA NECESIDAD EN VIRTUD PERO SE HA CONVERTIDO EN UNA ALTERNATIVA VALORADA POR LOS ENÓLOGOS. ES UN SISTEMA MESTIZO PARA LA OBTENCIÓN DE BLANCOS: EL USO DE VARIEDADES DE UVAS NEGRAS, CON EL RIESGO DE MANCHAR EL VINO CON SU MATERIA COLORANTE.

Radicalmente distinto es el ejemplo del champán, en el que lo natural es elaborar vinos blancos con una base importante de variedades de uva tintas, Pinot Noir y la minoritaria Pinot Meunier. Es difícil impedir al cien por cien que el tinte de las uvas negras manche el vino; de ahí viene el *color champán*, ese tono ligeramente pardo habitual en el más famoso espumoso del mundo. La excepción, y así se destaca en las etiquetas, es hacer vinos blancos con uvas blancas de Chardonnay, que son designados como *blanc de blancs*, es decir, blanco de uvas blancas.

El blanc de noirs es un recurso para intentar emular al champán.

ESTRUCTURA Y VITALIDAD

El *blanc de blancs* es lo habitual y lo que parece natural: vinos blancos elaborados, generalmente en blanco, con uvas blancas. El *blanc de noirs* es invento antiguo pero un recurso reciente, nacido de un intento de emular al champán y sumado al objetivo de obtener vinos singulares y con una consistencia que permita pensar en una larga vida en la botella, dos de los principios recurrentes de los enólogos modernos.

Tiene familiares cercanos, como los *vinos grises* de Lorena, elaborados con Gamay (la uva del beaujolais), los históricos *pardillos* de Rioja o, rizando el rizo, los *gris de gris* del Languedoc, de Garnacha Gris. Y tiene hijos naturales en los vinos rosados, nacidos probablemente de un error que desemboca en el teñido excesivo del mosto blanco.

El accidente en ese sentido es muy habitual porque, en función de las variedades de uva utilizadas, el mosto comienza a tomar color con bastante facilidad; en etapas posteriores, cuando se pretende un vino negro, el asunto se complica bastante. Variedades como la champañesa Pinot Noir, la Gamay de Lorena o la Mantonegro mallorquina son más dúctiles en ese sentido por tener menos materia colorante en sus pieles. La Garnacha Tintorera, teñida hasta la pulpa sería muy poco recomendable. En caso de accidente hay tratamientos decolorantes, en especial a partir del carbón activo.

Los *blanc de noirs* enriquecen su carácter frutal con cierta vinosidad de tinto que se une a los rasgos varietales y se refuerza con elaboraciones modernas de vinos blancos, como la permanencia en contacto con las lías. Suelen ofrecer una sensación de consistencia por extraer una cierta cantidad de taninos, que, sumada a una notable acidez, permiten pensar en una buena evolución de cara al futuro. Además, suelen prescindir de las aportaciones de la madera, lo que es apreciado por no pocos consumidores. ●

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

www.proensa.com @proensapuntocom