



Propuesta de clasificación de los vinos dulces y de licor

JUANCHO ASENJO

Toda posible clasificación de los vinos licorosos es compleja y fácilmente rebatible. Muchos y distintos son los parámetros desde los que se pueden interpretar las diferentes normas contemporáneas, desde el grado de azúcar hasta los métodos de elaboración. Atrasado quedó el intento de clasificación de M. Vitagliano en su "Industrie Agrarie" (1967) o la actualización de Tullio da Rosa (1987). La norma europea del 17-5-1999 no disipa las posibles dudas, sino que las acrecienta. Intentaremos desarrollar una propuesta de clasificación lo más fiel a la normativa... y a la Historia.

Dos son los grandes apartados en que podíamos dividir estos vinos: los vinos de licor y los vinos que no son de licor. Los dos engloban la práctica totalidad de este tipo de vinos. Ahora comenzaremos la subdivisión, con el tipo de vinos que pertenecen a cada uno de ellos:

Vinos de licor

Para poder entenderlo, ofrecemos una síntesis de las disposiciones: Son aquellos vinos que se pueden obtener a partir en cada caso de lo que podemos llamar "productos base" a los que se les añaden aguardientes o destilados y en algunos casos sustancias edulcorantes que provienen de la uva.

Productos base:

- Mosto de uva parcialmente fermentado
- Vino
- Mezcla de ambos productos
- Mezcla de vino y mosto
- En algunos vinos, mosto de uva o mezcla de mosto con vino.

Aguardientes y alcoholes:

- de alcohol neutro procedente de la uva (96°)
- de destilado de vino entre 52° y 86°
- o la mezcla de los anteriores productos

Sustancias edulcorantes provenientes de la uva:

- mosto de uva concentrado
- mezcla de cualquiera de los reseñados productos de destilación con los productos base

Además, el grado alcohólico volumétrico adquirido no será inferior al 15% vol., ni superior al 22% vol. El grado alcohólico volumétrico total no será inferior al 17,5%. Hay excepciones de algunos vinos de licor de calidad producidos en región determinada, es decir, vinos de licor con denominación de origen. Además, el grado alcohólico volumétrico natural de las uvas de partida no será inferior al 12% vol. (Hay excepciones en algunos vinos de licor).

Los vinos de licor podrían dividirse en los siguientes apartados:

Vinos dulces naturales (V.D.N.) y "vins doux naturels" franceses

En los vinos dulces naturales están autorizadas las siguientes castas (mínimo un 85%): las españolas pedro

ximénez, monastrell, garnacha, garnacha tintorera; las italianas cannonau (garnacha), nasco, vermentino, monica, zibbibo (moscatel de Alejandría), primitivo (zinfandel), bosco, aleatico, corinto nero, girò, nasco, y las griegas assyrtiko, liatiko y mavrodaphne. Los principales vinos son: moscato passito di Pantelleria, primitivo di Manduria, monica de Cerdeña, cannonau de Cerdeña (Anghelu Ruju), nasco de Cagliari, aleatico (en Toscana, Apulia, Lazio, Cerdeña, Campania, Calabria, Emilia Romagna), vermentino (Cerdeña y Liguria), Cinque Terre, moscateles de Samos, Patras, Rodas, Lemnos y Mavrodaphne, Jerez, Montilla-Moriles, Málaga, Tarragona-Montsant-Priorat, Alicante, Navarra.

Los "vins doux naturels" sólo admiten cinco castas: garnacha, macabeo, moscatel de grano menudo, moscatel de Alejandría y malvasía (tourbat). Son los obtenidos mediante la adición de alcohol de destilados o aguardientes ("mutage") excluyendo cualquier otro proceso diferente de enriquecimiento. Tienen una regulación especial: los rendimientos están fijados en un máximo de 40 hectolitros por hectárea, los mostos deben tener un mínimo de 252 gramos de azúcar por litro como mínimo (14,5 % vol. de alcohol potencial), adición de alcohol neutro (96% vol) de origen vínico en una proporción de 5 a 10% del volumen de mosto utilizado. (Según de qué lugar procedan, sólo 28 a 30 hectolitros por hectárea como máximo pueden presentar la adición de alcohol). Los más conocidos son: Banyuls, Rasteau, Maury, Rivesaltes, muscat de Rivesaltes, Beaufort de Venise, Frontignan, Mireval, Lunel, St. Jean de Minervois y Cap Corse.

Vinos generosos

Nos referimos a aquellos elaborados bajo velo de levaduras y elaborados a partir de las siguientes castas: palomino fino, pedro ximénez, verdejo, zalema y garrido fino. A este grupo pertenecerían los finos y las manzanillas, los condados pálidos y los pálidos de Rueda.

Vinos generosos de licor

Serían aquellos vinos que se obtienen partiendo de un generoso al que se le añade mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas o mosto de uva concentrado.

Vinhos generosos

Denominación portuguesa exclusivamente dedicada a cuatro vinos (v/cprd): Oporto, Madeira, moscatel de Setúbal y Carcavelos. Los tres primeros, encabezados, y el último con adición de aguardiente y mosto separado previamente.

Restantes vinos de licor

En este cajón de sastre se incluyen aquellas elaboraciones no contempladas en ninguno de los apartados anteriores: mistelas, otros vinos tradicionales de Andalucía Occidental y otros vinos de licor.

- Mistelas (apartado no oficial)

Son los mostos a los que se les añade todo el alcohol. No hay fermentación. Algunas son: dulces Pedro Ximénez, los vinos de licor franceses de zonas productoras de aguardientes. Son el pineau des Charentes, que se obtiene con mostos o mistelas parcialmente fermentadas por la adición de coñac; floc de Gascogne, que se obtiene con 2/3 de mosto y 1/3 de armagnac, y el macvin du Jura, hecho a partir de mosto no fermentado al que se agrega un tercio de "marc" (aguardiente de orujo).

- Otros vinos tradicionales de Andalucía occidental (apartado no oficial)

Aquí encontraríamos los amontillados, olorosos, pedro ximénez dulces (que no sean vinos dulces naturales) o los vinos que son mezcla de oloroso y amontillado a los que se les añade vino dulce de pedro ximénez o arrope o vino de color.

- Otros vinos de licor

En este caso se considerarían aquellas elaboraciones complejas como algunos vinos de Málaga (Málaga Dulce Color, etc.), o los vinos de Marsala.

Vinos que no son de licor

Son aquellos donde el contenido alcohólico y el dulzor provienen exclusivamente de la uva. Los altos contenidos en azúcar se deben a la sobremaduración obtenida por la pasificación natural al realizar una vendimia tardía o no (algunos reciotos y passitos y "vinos de paja" del Jura o del Ródano), por el efecto de la deshidratación, en algunas ocasiones favorecida por el desarrollo de la podredumbre noble.

A los vinos que clasificamos dentro de este apartado los llamamos Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.). La división de este tipo de vinos se puede realizar según dónde y cómo se efectúe la deshidratación de la uva:

a) En la planta:

- Vinos de podredumbre noble: Sauternes, Barsac, Montbazillac, Loupiac, Ste. Croix du Mont, Selección de Granos Nobles de Alsacia, Tokaji húngaro, Beerenauslese y Trockenbeerenauslese alemanes y austriacos, Quart de Chaumes, Côteaux du Layon, Bonnezeaux y Vouvray del Loira.

- Vinos de vendimias tardías sin podredumbre noble: los Vendimias Tardías alsacianos, Picolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios dulces del Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma y de Lanzarote.

- Por congelación de la uva: Eiswein y Icewine alemanes, austriacos y canadienses.

b) Fuera de la planta:

- En un lugar cubierto ya sea sobre esteras, parras o fruteros: recioto di Soave y Gambellara, recioto della Valpolicella, vin santo toscano, Torcolato, Cinque terre Sciacchetrà, vinos de paja ("vins de paille"), Comandaria chipriota.

- Al aire: Por asoleo; Málaga, mantónico di Bianco, greco di Bianco.

Después de este largo intento quedaría por incluir algunas elaboraciones peculiares de vinos dulces, algunas tradicionales y otras recientes:

Moscato de Asti, que es como todo el mundo sabe un vino dulce con carbónico y escaso grado alcohólico (5% vol). A pesar de que no hay deshidratación de la uva se podría considerar un vino naturalmente dulce (parada fermentativa por frío) de baja graduación.

Los nuevos vinos dulces españoles: como punta de lanza, algunos moscateles de Navarra (por ejemplo, Ochoa y Piedemonte), o elaboraciones de Canarias como Viñátigo (con listán blanco) son vinos con bajo grado alcohólico que mantienen azúcares por detención de la fermentación por frío. Serían casos similares al del moscato de Asti.

El caso de los "vins jaunes"

Por último ¿adónde se asignarían los "vinos amarillos" del Jura? Estos afamados y poco conocidos en España vinos de crianza biológica franceses no son vinos de licor porque el grado alcohólico volumétrico adquirido es natural. Alguien podría plantear su inclusión en los vinos generosos (aduciendo que también en los finos de Montilla-Moriles el alcohol es natural) y si bien es cierto que cumplen algunos requisitos (secos y elaborados bajo velo y de sobra el envejecimiento con seis años) no satisfacen otros (no están autorizadas sus variedades) y no llegan al 15% en volumen.

Una solución de compromiso, que recomienda Paco del Castillo, sería encuadrarlos en un nuevo apartado que podría llamarse "vinos naturales de crianza biológica".

Fuente:

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200110&vs_noticia=1004043960

