

VadeVi

Vins

# Els rancis, vins genuïnament catalans

Tradicionalment aquest tipus d'elaboracions es feien a les cases de pagès que tenien vinyes en el que s'anomenava la bóta del racó



Selecció de vins rancis catalans | Ramon Roset



**Ramon Roset**

07/01/2022 10:59

Els diferents **diccionaris de la llengua** tenen serioses dificultats a l'hora de definir la paraula *ranci*. En la seva primera accepció, tots ells fan referència a una **“olor i un sabor especials”**, per després continuar dient que són “desagradables” atribuint-lo “a causa d’una alteració química”. Finalment ho refereixen a “una substància greixosa”.

En la segona accepció dedicada al vi, aleshores el matís canvia, definint el vi ranci com aquell **“que adquireix una flaire i un tast especials que el milloren en envellir a la bota”**. Des d’un punt de vista científic el que anomenem “ranci” no és altre cosa que l’efecte que li produeix a un producte, sigui sòlid o líquid, el contacte amb l’oxigen, és una oxidació. El que fa que l’oxidació tingui un efecte positiu en un vi és que aquest tingui una graduació alcohòlica natural elevada (mínim 12% vol) i un alt contingut en sucres del raïm (superior a 12º Baumé). Si no es donen aquestes dues circumstàncies aleshores l’efecte de l’oxidació també serà en negatiu sobre el vi.

Tradicionalment aquesta mena de vins es produïen a les cases de pagès que tenien vinyes en el que s’anomenava la **bóta del racó**. Precisament rebia aquest nom per ser la bóta que romania en un racó de les masies, arrecerada del tràfec generat pels



11

treballs al celler. Era un bóta especial, per això en moltes publicacions la defineixen com la **“bota que contenia el vi més vell i més bo del celler”**. D'aquesta bota s'anava traient vi i s'anava reomplint, amb vi jove de l'any, pel que s'anava creant un solera mentre l'oxidació anava fent el seu procés. Les varietats més emprades per fer aquesta mena de vins eren les garnatxes, tan blanques com negres, tot i que també hi ha alguns vins rancis fets amb altres varietats.

**Es pot elaborar un vi ranci sense tenir una bóta del racó**, fermentant els total o parcialment els raïms, si volem un vi ranci dolç, i posteriorment fent-li un envelliment oxidatiu en un ambient d'humitat molt reduïda, que pot ser només en botes de roure o amb botes de roure i després en damajoanes de vidre que es deixen reposar en una part exterior del celler exposades a les inclemències meteorològiques i als canvis de temperatura, humitat i altres factors entre el dia i la nit i les diferents estacions de l'any. És el que es coneix com envelliment “a sol i serena”.

**Els vins rancis són un producte genuí dels països catalans**, tant del Principat com del País Valencià i la Catalunya del Nord. Són uns vins que tradicionalment es prenen en acabar les postres, sobretot si aquestes havien estat elaborades amb fruits secs que són possiblement el seu maridatge més idoni. Unes postres de música amb una copa

de vi ranci és una combinació per emmarcar. També **són molt bona parella per carquinyolis, galetes, rosquilles**, i productes excepcionals per donar un punt singular als guisats.

A nivell organolèptic **són vins molt complexos degut al seu llarg envelliment** sotmesos a una lenta oxidació benigna. A la vista solen presentar un color ambre, reflexos daurats. N'hi ha que tenen una certa terbolesa. Aromàticament són intensos, amb notes de fruites confitades, mel, herbes seques en infusió, espècies dolces, fruits secs, toffee,... En boca són vins voluminosos, potents, càlids, de textura untuosa i llarga persistència. Tan en nas com en boca són molt perceptibles les notes oxidatives. N'hi ha de molt secs, però també n'hi ha de dolços.

## **Arrels Vi de Mare 30 Anys**

- **Arrels del Priorat (DOQ Priorat)**
- **Garnatxa**
- **Ampolla de 0,5 l.**
- **PVP: 58,50 euros**