

La madera en los vinos (II)

Motivos del empleo del roble

El roble contribuye a realzar los caracteres gustativos y aromáticos de los vinos, al tiempo que aumentar su potencial de envejecimiento, haciendo a estos más estables. Una pronta, leve y controlada oxidación de los vinos en barricas hace que su color sea más intenso y tarde más tiempo en precipitar.

Hay elaboradores que introducen el vino en las barricas antes de finalizar la fermentación alcohólica, aunque es más frecuente hacerlo al final, bien antes o después de la fermentación maloláctica.

Los aportes aromáticos y gustativos se encuentran estrechamente ligados al origen del roble y al tratamiento que reciba la madera. El roble francés da un sabor más seco, y por tanto armonizan mejor con vinos de impresiones más dulces, mientras que el roble americano es más dulce y por ello combina mejor con vinos más delgados o de gusto más seco.

Las diferencias de precio entre una barrica americana y una francesa se debe al hecho de que el roble francés no puede ser serrado, sino que ha de ser rasgado siguiendo la dirección de los vasos capilares. Ello significa que hay unas pérdidas cercanas a la mitad de la madera empleada.

Las principales regiones americanas de cultivo de roble son: Minnesota, Wisconsin, Kentucky, Arkansas, Tennessee, Virginia, las Carolinas y Missouri.

Fabricación de las barricas

Una vez que las duelas están secas (mínimo 12 meses), se procede a su combado. Se someten a un calentamiento con el empleo de fuego dando a la madera un grado de tueste bajo, medio o fuerte.

Mientras más alto es el tueste, menos tánicos resultan los vinos, pues el interior de la barrica queda recubierto de una capa de madera carbonizada. Además, aparecen aromas complejos con caracteres ahumados y se potencian las notas de vainilla y coco. Se considera ideal un grado de tueste llamado medio- plus, aunque esto depende de la estructura del vino.

El grosor de las duelas está en torno a los dos milímetros, y el número de ellas en torno a 18 a 25. Las duelas se sujetan con unas piezas metálicas llamadas cinchos.

Por Juan Planelles Álvarez
Director de Vinos & Viandas
Príncipe de Asturias nº 4
Tel./Fax: 96 579 48 64
vinosyviandas@telefonica.net