

La madera en los vinos (I)

Es un elemento tan importante que merece la pena profundizar en su conocimiento. Es prácticamente imposible precisar con exactitud el origen de la tonelería. Han subsistido testimonios escritos más que restos arqueológicos, habida cuenta de la facilidad con que la madera se desintegra. A pesar de que a principios del siglo pasado era una actividad muy difundida, hoy la tonelería se reserva casi con exclusividad a la crianza de vinos y destilados. Son sus benéficos aportes al vino los que justifican que puedan subsistir.

Aunque se pueden precisar diferencias de calidad según su origen, aun hay muchas incógnitas por desvelar en cuanto a los tratamientos idóneos para la elaboración de las barricas. No se puede generalizar en cuanto a calidades, sino tan solo hablar de maderas, y sus tratamientos más adecuados a uno u otro estilo de vinos.

Un poquito de historia

Herodoto hablaba ya del transporte de vino armenio a Babilonia en toneles de madera de palmeras. Los romanos estaban acostumbrados al uso de ánforas, y por ello dejaban constancia con asombro en sus relatos en cuanto conquistaban tierras que empleaban barricas como medio de transporte. Ellos mismos no tardarían en aprender el oficio de tonelería.

A partir de los años 60 del pasado siglo, los depósitos de fermentación de vino se construyen generalmente en cemento, acero inoxidable y otros materiales. Sin embargo, los de madera, destinados a la crianza del vino, lograron sobrevivir.

Motivos de su empleo

El roble contribuye a realzar los caracteres gustativos y aromáticos de los vinos, al tiempo que aumenta su potencial de envejecimiento y los hace 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 llevan el vino a barricas antes de finalizar la fermentación alcohólica, aunque es más frecuente hacerlo al final, bien antes o después de la fermentación maloláctica. Otros caracteres que aparecen en los vinos que han sido sometidos a una crianza en barrica son aportes aromáticos y gustativos. Estos se encuentran estrechamente ligados al origen del roble y al tratamiento que reciba la madera.

La industria tonelera hoy día

Las dos principales industrias toneleras son la francesa y la norteamericana. En Francia el volumen total de roble elaborado al año es inferior que el de los Estados Unidos, sin embargo el destinado a la industria vinícola es muy superior, elaborándose unas 250.000 barricas al año. Casi la mitad son vendidas en Francia y el resto se exporta. Un tercio de los bosques de roble franceses son propiedad del estado. En los meses de septiembre y octubre se puja por los árboles de secciones concretas con edades comprendidas entre los 80 y los 100 años, incluso a veces con 150, y excepcionalmente con 300. Los toneleros no compran directamente la madera, la adquieren a través de corredores.

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