vinetur

¿Vinos de virutas o de barrica?

El inicio de una enología más eficaz

viernes 8 de mayo de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



En la trastienda de muchas bodegas se practica una enología poco visible y extendida: el uso de "alternativos", es decir, fragmentos de roble —virutas, duelas o cubos— introducidos en depósitos de acero o cemento para sustituir la crianza en barrica. El término, un tanto eufemístico suaviza lo que, en esencia, es un cambio de paradigma. La pregunta: ¿estamos ante una herejía, un fraude o una evolución técnica que desafía la liturgia del vino?

No hablo desde el prejuicio. A lo largo de los años he tenido ocasión de comparar a ciegas vinos de gran calidad criados 8 meses en barrica nueva con otros en depósito de acero durante 25 días con duelas o trozos de roble nuevo sin percibir diferencias. Y la conclusión, lejos de ser ideológica, es práctica: el problema no es la técnica, sino su ejecución. Se supone que esta práctica está dirigida hacia los vinos corrientes o baratos con objeto de reducir a casi nada los tiempos más largos necesario para el envejecimiento en barricas. Ninguna bodega dirá que utiliza virutas de roble dado que la barrica forma parte del imaginario del vino. Ese paisaje de madera, penumbra y silencio ha construido una estética que el consumidor asocia con autenticidad. Sin embargo, la realidad de las bodegas modernas es distinta: acero inoxidable, depósitos de cemento, tinajas y envases de madera viejas recuperadas. La limpieza ha sustituido al mito. Pero el relato sigue anclado en el pasado.

El recelo hacia cualquier desviación de la tradición tiene raíces históricas. Tras la filoxera, el fraude se generalizó como respuesta a la escasez. Se publicaron incluso manuales para imitar grandes vinos. Desde entonces, el consumidor arrastra una desconfianza estructural. De ahí expresiones como "vino sin química" o "vino natural". En los años setenta, no olvidemos, al enólogo se le llamaba "químico", término que generaba más sospecha que respeto.

La barrica ya no esta sola

La hegemonía de la barrica de roble responde más a una preferencia sensorial reciente que a una tradición inmutable. Hace apenas medio siglo que su uso se consolida por el sabor que aporta, más que por su función histórica de transporte y almacenamiento. Sin embargo, Europa ha institucionalizado su presencia, sobre todo en España, fijando tiempos de crianza como si fueran garantía objetiva de calidad. Una simplificación que ha condicionado la percepción del consumidor.

Frente a ello, el llamado Nuevo Mundo ha adoptado una visión más pragmática. Recuerdo una bodega australiana donde las virutas se añadían con luz y taquígrafos junto a la tolva con los racimos. La explicación era clara: reducir tiempos, preservar la fruta y controlar mejor el impacto del roble. No había complejos, solo objetivos enológicos. Pero también el uso de virutas o fragmentos de roble está normalizado y

regulado por ley en Europa. No siempre se declara en la etiqueta, pero tampoco se oculta en el discurso técnico.

En Europa, en cambio, los "alternativos" de toda la vida han quedado asociados a vinos de bajo precio, a menudo mal elaborados. Pero el problema no es el método, sino la calidad de la madera y la dosificación. Un uso excesivo o poco preciso puede resultar más agresivo que una barrica mal integrada. Sin embargo, cuando se emplean fragmentos de alta calidad en fases controladas, especialmente tras la fermentación, el resultado puede ser más equilibrado que el de una crianza tradicional. Alguien pensará que la lenta microoxigenación de la barrica integra mejor las moléculas del roble en el vino, pero también se produce al no medir minuciosamente los tiempos cierta pérdida de sus compuestos frutales. Además, la barrica introduce una variabilidad difícil de gestionar. Cada unidad tiene un comportamiento distinto, cada tostado reacciona de forma singular y cada tipo y calidad del roble se comporta de un modo diferente.

Las catas comparativas son reveladoras. En vinos criados seis meses en barrica, es frecuente encontrar notas de madera —ebanistería, tostados— que dominan sobre la fruta. En cambio, en versiones con alternativos bien gestionados, la integración suele ser más armónica: la madera acompaña sin imponerse y la fruta conserva su protagonismo. No se trata de sustituir calidad por economía, sino de afinar el equilibrio.

El argumento clásico a favor de la barrica —la microoxigenación— ha perdido exclusividad. Hoy es posible reproducir ese proceso con mayor precisión técnica en depósitos herméticos. La evolución del vino depende más de parámetros como el pH, el control del oxígeno y la calidad de la uva que del recipiente en sí. El roble, ya sea en barrica o en fragmentos, aporta los mismos compuestos aromáticos. La diferencia radica en cómo se integran.

Existen, sin embargo, excepciones claras. En los vinos de Jerez, la barrica es insustituible. No solo actúa como contenedor, sino como soporte de un sistema biológico único. La interacción entre la madera (siempre vieja) y el velo de flor en finos y manzanillas, o la oxidación controlada en otros estilos, no puede replicarse con alternativos. Aquí la tradición no es estética, sino funcional.

Fuera de estos casos, la cuestión económica resulta inevitable sobre todo en los vinos de gama baja por ser el de producción más elevada. El coste de una barrica, su mantenimiento, las mermas, el espacio y la inmovilización del vino suponen una carga considerable. Frente a ello, los alternativos ofrecen una reducción drástica de costes con resultados comparables, e incluso superiores en términos de precisión. Cuando leemos en una etiqueta el término "roble", oficializado en la D.O. Ribera del Duero, no indica si es de barrica o de fragmentos de roble. En ambos casos hay roble.

El silencio de muchos elaboradores sobre el uso de alternativos es revelador. Por un lado, los de gama baja aprovechándose de que el consumidor el término "roble" lo considera como criado en barrica, pero con unos costes inferiores; por otro, los de gama alta que, con toda seguridad, puedan combinar la barrica con "alternativos" como regulador sensorial roble -fruta más que por una cuestión de costes. Reconocerlo obligaría a cuestionar el precio y el discurso que lo sostiene. En un mercado donde el valor simbólico es determinante, esa transparencia puede resultar incómoda.

La discusión no es técnica, sino cultural. Hemos convertido la barrica en un fin en sí mismo, cuando no es más que una herramienta. Y como toda herramienta, puede mejorar o distorsionar el resultado. Lo mismo ocurre con los alternativos. Demonizarlos es tan reduccionista como idealizar la barrica.

En un contexto actual donde se busca reducir el protagonismo de la madera en favor de envases más neutros, los alternativos ofrecen una vía intermedia: permiten modular el aporte del roble sin sacrificar la expresión del vino. Además, introducen una dimensión que rara vez se aborda: la sostenibilidad. Utilizar madera de alta calidad exclusivamente para aportar sabor plantea interrogantes que el sector aún no ha resuelto. Es cierto que en los últimos años esta práctica en los vinos de calidad como regulador fruta-roble, no es tan decisiva gracias a otras opciones como los depósitos y huevos de cemento y cerámica de diferentes tamaños, las tinajas de arcilla (mal llamadas ánforas), envases de madera de varios tamaños y barricas usadas.

¿Desaparecerán las barricas? No de forma inmediata. Pero es probable que pierdan su centralidad simbólica. El vino evoluciona, y con él, sus herramientas y discursos.

La cuestión final no es elegir entre barrica o virutas, sino entender que la calidad no reside en el recipiente, sino en la inteligencia de su uso. Y en ese terreno, la tradición, por sí sola, ya no basta. Una tradición relativa porque el descubrimiento del roble como factor integrador en lo sensorial no tiene más de 60 años. Hasta entonces -repito- las barricas eran simplemente envases de transporte y almacenamiento.