vinetur

Un estudio confirma el éxito de un innovador método para regenerar barricas usadas

Dos expertos de reconocido prestigio expusieron en detalle las conclusiones del estudio que han realizado durante los últimos cinco años sobre una muestra representativa de las más de 40.000 barricas

miércoles 28 de enero de 2015

ESCRITO POR LOGROÑO



Un estudio sobre los resultados enológicos e impacto económico del método Barena de regeneración de barricas, un innovador sistema que permite dar una segunda vida útil a las barricas, ha confirmado que este método, único en el mundo, aporta un incremento contrastado de la calidad de los vinos y un ahorro económico considerable para las bodegas.

Son las principales conclusiones obtenidas tras cinco años de experimentación y dadas a conocer ante un centenar de responsables de bodegas criadoras de Rioja en una jornada técnica celebrada en la bodega institucional del Gobierno de La Rioja que ha sido acogida con gran expectación.

El gran interés que revestía el tema para Rioja lo puso en evidencia el director del Órgano de Control del Consejo Regulador, Domingo Rodrigo, en la apertura de la jornada al vincular la imagen actual de Rioja en los mercados a los vinos criados en barrica y destacar la necesidad de una correcta gestión del parque de barricas de Rioja, sin duda el mayor del mundo con más de 1,2 millones de unidades, para satisfacer las exigencias de calidad de la Denominación y de los consumidores. Fue una idea en la que insistió el Consejero de Agricultura de La Rioja, Íñigo Nagore, al animar a los bodegueros a invertir en investigación para desarrollar innovaciones técnicas, como la que se presentaba en la jornada, que permitan seguir avanzando en la mejora de la calidad de los vinos y competitividad de las bodegas.

Dos expertos de reconocido prestigio -los doctores Antonio Palacios, de Laboratorios Excell Ibérica, y Nathalie Beaucourt, de Clean Biotec- expusieron en detalle las conclusiones del estudio que han realizado durante los últimos cinco años sobre una muestra representativa de las más de 40.000 barricas que en ese tiempo han sido regeneradas con el método Barena en su planta industrial de Viana. Este método consiste en un proceso natural de desinfección y regeneración de la superficie de la madera en contacto con el vino sin necesidad de desmontar la barrica. Es una tecnología sin competencia hoy en día que, a diferencia de otros métodos, limpia, desinfecta, elimina la película de tartratos, garantiza el mantenimiento del tostado original de la madera de roble y abre el poro para permitir de nuevo la microoxigenación durante la crianza del vino, todo al mismo tiempo.

Los análisis realizados han permitido determinar que una barrica de entre cinco y siete años, una vez tratada con el método Barena, recupera las características de una barrica de unos dos años en cuanto a sus prestaciones para la crianza del vino, lo que se traduce en una segunda vida útil de la barrica. Como afirma Antonio Palacios, “a nivel sensorial se puede decir que el parque de barricas se mantiene activo y es más generoso con las propiedades organolépticas finales del vino, ya que los vinos criados

en barricas regeneradas son capaces de aumentar su complejidad aromática y gustativa respecto a los mismos vinos criados en barricas usadas no regeneradas". En definitiva, concluye el Dr. Palacios que "la principal ventaja es la mejora cualitativa global de los vinos con crianza en barrica, ya que permite obtener vinos limpios, con aromas de fruta más nítidos, recuerdos de la madera más evidentes y bocas más redondas y equilibradas". Así pudo apreciarse al final de la jornada en la degustación que se ofreció de dos vinos de la cosecha 2012 criados por sendas bodegas de Rioja en barricas regeneradas con el método Barena.

Además de todas estas ventajas técnicas y cualitativas, el método Barena aporta indudables ventajas económicas, ya que permite una revalorización de las barricas usadas aumentando su tiempo de empleo en bodega como continente activo de mejora cualitativa del vino. El análisis de ese impacto económico que tiene para el sector la regeneración de barricas corrió a cargo de Pablo Arrieta, profesor titular de Hacienda Pública de la Universidad de La Rioja y experto fiscal, quien vino a cifrar en una repercusión de unos 7 céntimos de euro por botella el coste de un año de crianza en barrica regenerada. Una inversión que tiene especial atractivo en la actual coyuntura económica y que puede resultar muy rentable si se considera el valor añadido que se aporta al vino en términos cualitativos. Añadió también el profesor Arrieta un argumento de peso en favor de la regeneración de las barricas, como es el de la sostenibilidad medioambiental, debido entre otras razones a las limitaciones de la producción mundial de roble para barricas.