vinetur

Diferencias entre Crianza, Reserva y Gran Reserva

En España existe una clasificación de los vinos en función de la duración del periodo de envejecimiento al que han sido sometidos en madera o en botella

miércoles 9 de septiembre de 2015



Clasificación de los vinos

Los vinos tranquilos de calidad reciben nombres descriptivos en función de la duración del periodo de envejecimiento al que han sido sometidos en madera o en botella.

Esta clasificación, que **solo existe en España**, establece una serie de requisitos para la clasificación de los vinos blancos, rosados y tintos, según lo establecido por cada Denominación de Origen, y teniendo en cuenta que la Ley española ha armonizado éstos para asegurar unos mismos estándares mínimos en cualquier Denominación de Origen.

Así se definen los siguientes nombres descriptivos:

- **Vino Joven:** También conocido como Vino del Año, es aquel que se elabora para su inmediata comercialización en el mercado. No ha pasado por tanto en ningún momento por el proceso envejecimiento en barrica o, como mucho, menos del tiempo del establecido legalmente para los vinos Crianza.
- **Vino de Crianza:** El vino tinto debe haber pasado un proceso de envejecimiento de dos años, con un mínimo de seis meses en madera (algunas regiones como Rioja insisten en doce mejor que seis) y debe ser puesto a la venta en su tercer año. En cuanto a los vinos rosados y blancos, deben permanecer 18 meses en la bodega, de los que seis meses deben ser por lo menos en barrica de madera. Su comercialización se realiza en su segundo año.
- **Vino de Reserva:** El tinto deber permanecer tres años en la bodega, de los que al menos uno debe hacerlo en barrica. Se comercializa en su cuarto año. Los vinos blancos y rosados deben estar 18 meses en la bodega, seis meses en madera, y puestos a la venta en su tercer año.
- **Vino Gran Reserva:** Sólo llegan a esta etapa del envejecimiento las que son consideradas como las mejores cosechas. El tinto deber haber pasado al menos 5 años en bodega de los cuales año y medio es en barricas de madera y el resto en botella. Deben comercializarse en su sexto año. Los vinos rosados y blancos permanecen en la bodega durante cuatro años y al menos seis meses en barricas. Se comercializan también en su sexto año.

Hay algunas variaciones según la denominación de origen. En las D.O Ribera de Duero y Rioja, la mención crianza exige al menos un período de 12 meses de barrica en el caso de los vinos tintos. Además, la DOCa Rioja, indica la utilización de barricas de 225 l. de capacidad.
Estas clasificaciones son exclusivas para España y no se utilizan en los vinos de otros

países, además, simplemente indican el período de crianza del vino, no su calidad, dado que los matices que aporta la crianza al vino pueden gustar más a unas personas que a otras. En sucesivos posts indicaremos que características aporta al vino el período de crianza y las barricas que se utilizan.