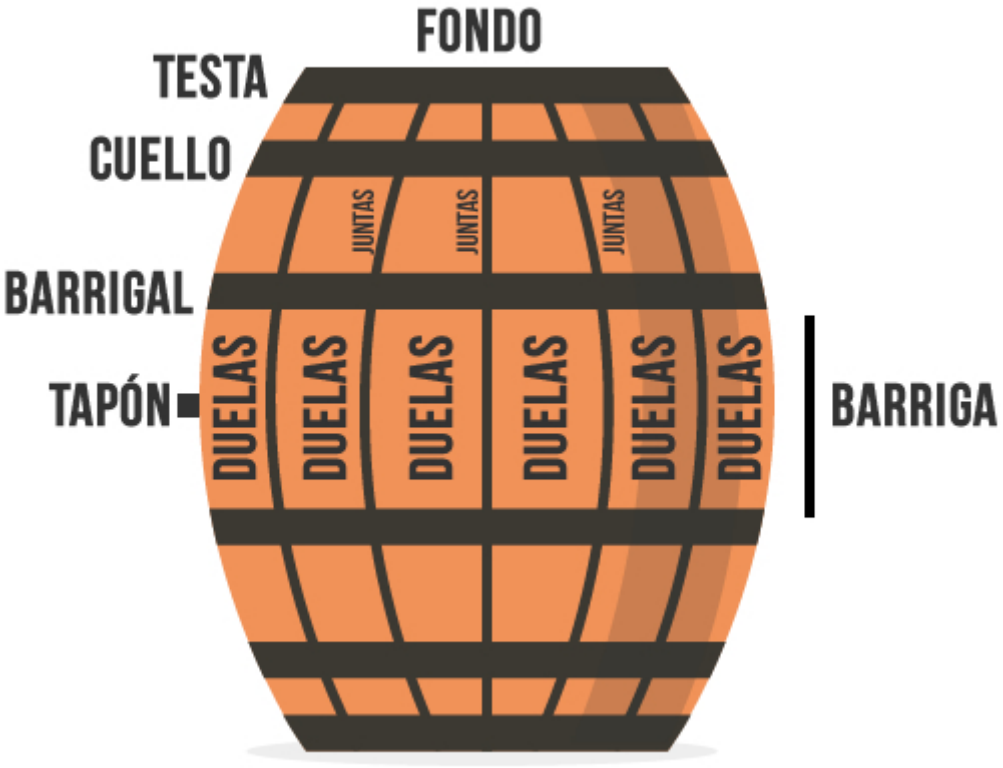
vinetur

¿Cómo se denominan las diferentes partes de la barrica de vino?

La barrica se compone únicamente de dos materiales, sin embargo pocos conocen las partes de este envase tan funcional y empleado en la elaboración de vinos

miércoles 16 de diciembre de 2015

Una barrica, cuba, o tonel es un recipiente de madera utilizado para la crianza de vino. La barrica oxigena el vino lentamente y le aporta textura y aroma para suavizar su sabor.

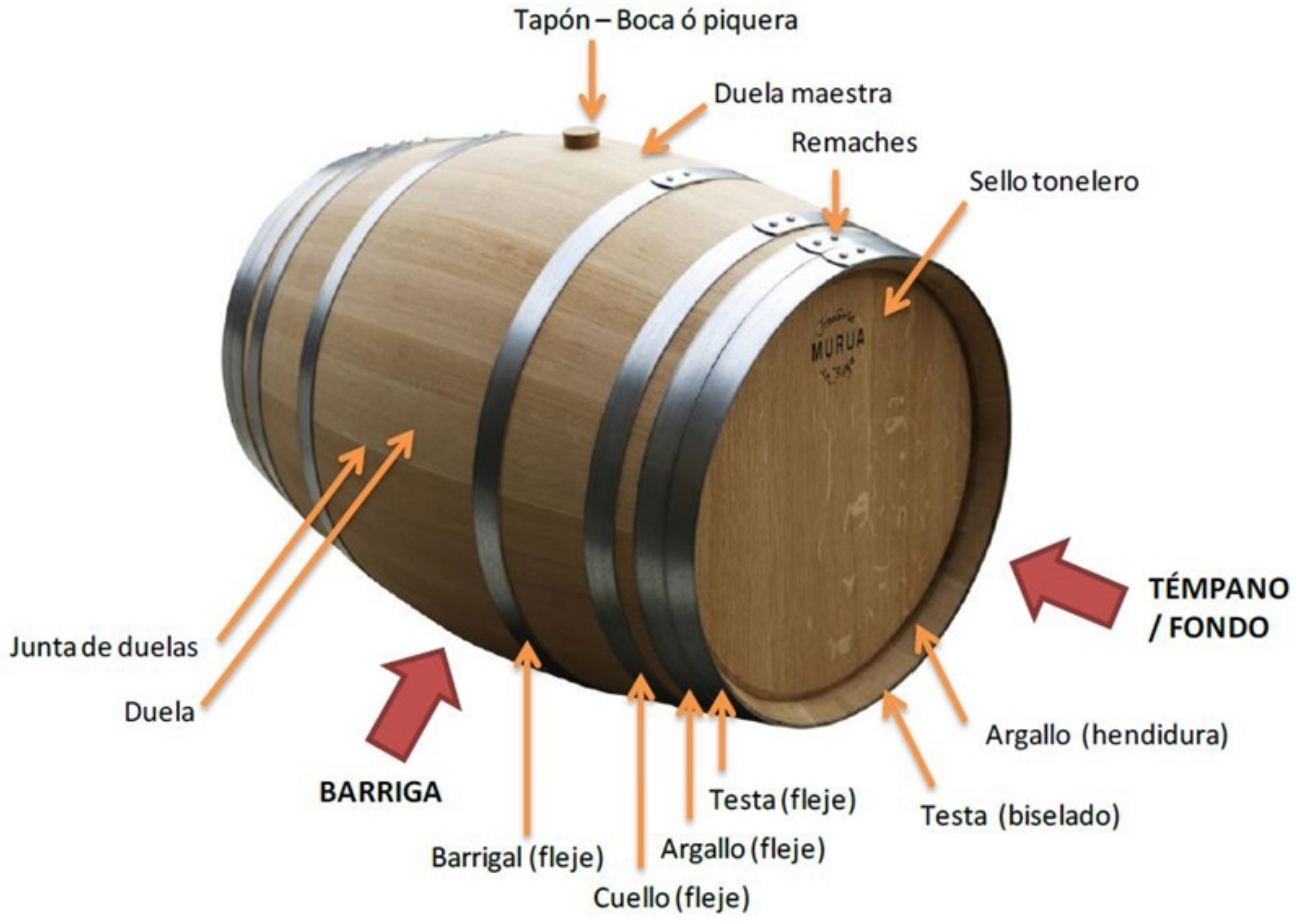


Una vez que la madera ha sido trabajada, las duelas se clasifican por tamaños y comienza el montaje de la barrica. Éste es bastante manual y se trabaja con mucha precisión. Primero, se cierra con un cello una parte y poco a poco con calor y humedad el cubero va dando forma a las duelas para poder cerrar la otra parte de la barrica y que las dos queden exactas.

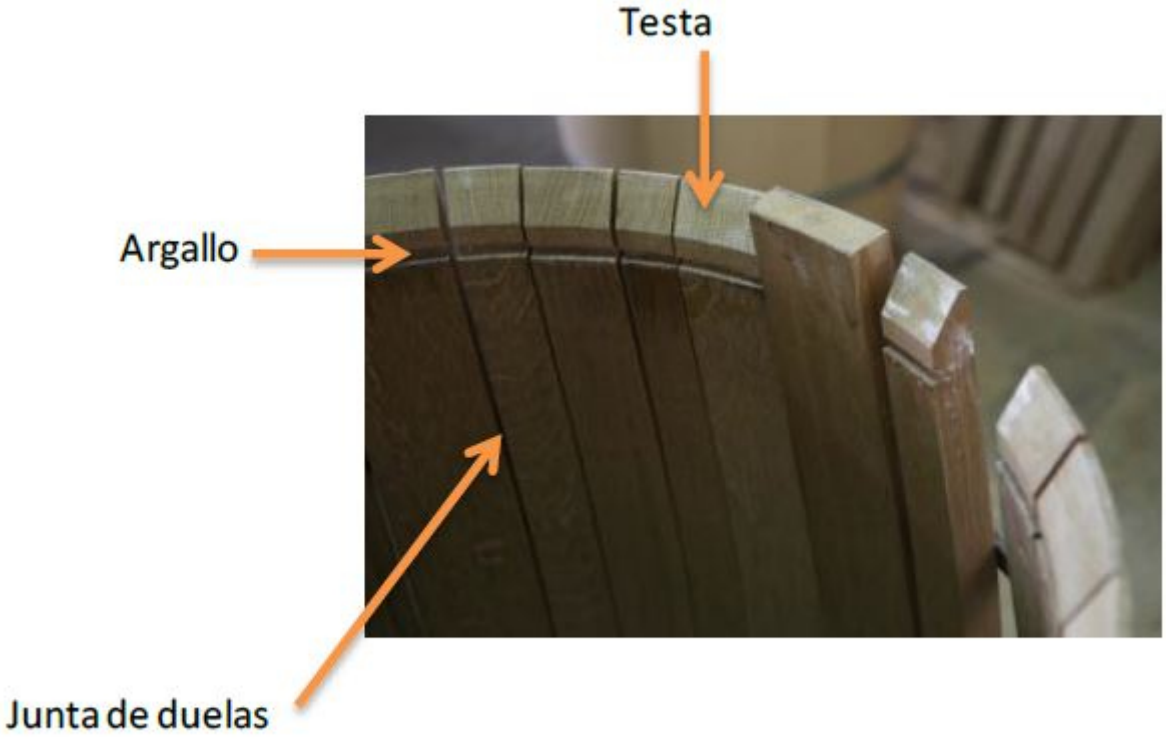
Luego, con fuego, se trabaja el tostado de la pieza según el pedido del bodeguero. Cuanto más tiempo de tostado, más aromas a ahumado en el vino. Después se colocan los fondos y se dejan reposar mientras se comprueba que no hay ninguna fisura por la que el vino pueda salir.

La barrica se compone únicamente de dos materiales: duelas de madera y flejes de acero. Los fondos ó tapas de la barrica, si no están machihembrados, tienen sus tablas unidas mediante unas puntas dobles, con una lámina de anea en dicha unión que asegura la estanqueidad.

El “argallo” es la acanaladura que posibilita la unión entre las duelas y el fondo. El último elemento de la barrica es el tapón, que puede estar hecho de la propia madera de roble ó de silicona alimentaria.

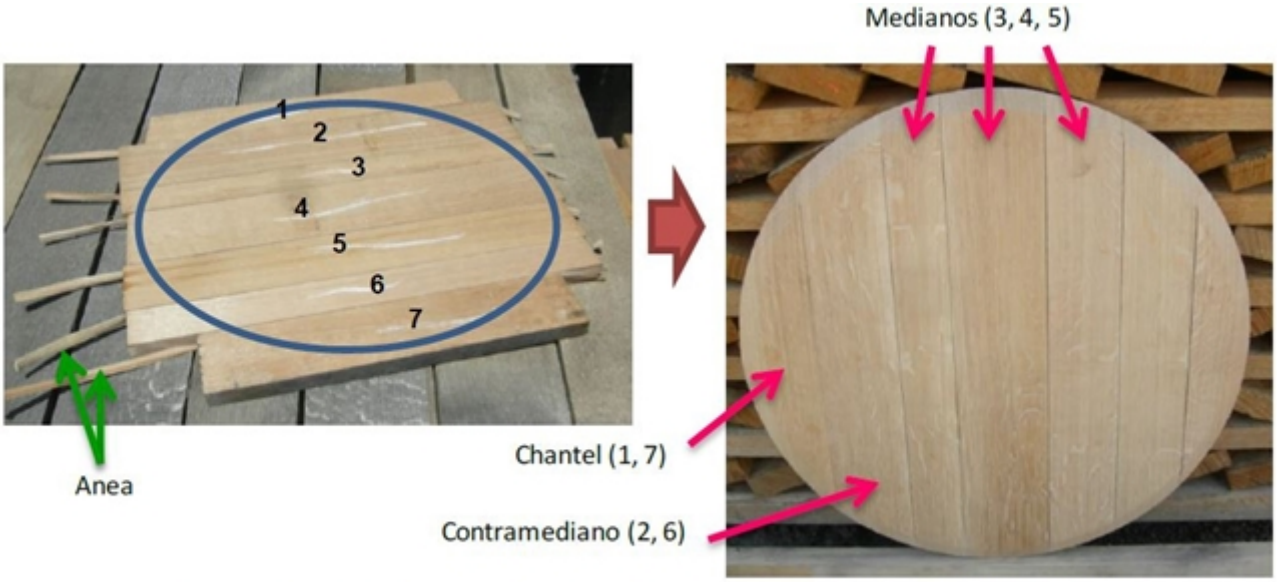


Existen multitud de tamaños de barricas, aunque la más usada, la barrica bordelesa de 225 litros, suele tener una longitud de 95 cm. El diámetro en los extremos es de 57 cm normalmente, mientras que en la barriga alcanza 70 cm. El espesor de la duela de las barricas de roble francés, oscila entre 24 y 27 mm, mientras que en las barricas de roble americano oscila entre 26 y 28 mm.



Detalle del extremo de una barrica de roble sin fondar.

Cada una de las tablas que componen el fondo de una barrica tiene su propio nombre. Normalmente, el fondo está formado por siete tablas, pero a veces puede formarse de nueve, e incluso más; dependiendo de la anchura de las mismas y de la calidad de la barrica. A menor número de tablas, mayor es la calidad de la barrica.



Fondo de una barrica sin recortar con las láminas de anea (izda). Fondo de siete tablas recortado (dcha).

Para el trasiego tradicional de los vinos, las barricas disponían de un agujero en la parte inferior del fondo, llamado falsete ó esquive. Por ahí, el vino se extrae, dejando el vino con mayor turbidez en el fondo de la barrica: las lías. Para iniciar la salida del vino por el falsete, cuando la barrica hace vacío, se aprieta el fondo de la barrica con una herramienta que hace palanca contra la travesaña. Esa es la función de esa tabla longitudinal que atraviesa el fondo de la barrica.



Fuente: Tonelería Murua (La Rioja)