vinetur

La polémica: El uso de virutas de madera en lugar de barricas

Para vender un vino con sabor a madera y a precio bajo, la opción de muchas bodegas es usar tablones, granulados, polvo o virutas de roble, en lugar de barricas

miércoles 23 de diciembre de 2015



Uno de los elementos más importantes en la elaboración del vino, y de los más valor le aportan, incidiendo de manera significativa en el precio final de la botella, es el de la crianza en roble. Cualquier bodega debe planificar su producción y costes teniendo en cuenta este parámetro, imprescindible para alcanzar un nivel de calidad suficiente como para poder competir en el mercado. La elección no es fácil, porque los tipos de roble y su origen, los tamaños de las barricas, y el prestigio de las tonelerías son muy amplios. Eso sin tener en cuenta que una buena barrica puede llegar a costar 1000 €, y

que su vida útil no debe superar los ocho años, siendo el uso óptimo no superior cuatro. Ante este panorama, una de las posibilidades es utilizar otras formas de aportar el impacto de la madera sin recurrir a las costosas barricas, particularmente si se pretenden elaborar vinos de calidad media y precio muy competitivo.

Existen otras opciones como para la crianza, formatos alternativos forma de chips, tablones, cubitos, granulados, polvo o virutas de roble, que hoy son aceptadas sin más problemas que los derivados de su imagen, no tan glamurosa como la de la barrica bordelesa tradicional, sinónimo de buen vino. ¿Pero es así?. Vayamos por partes. En primer lugar, su uso se inició sin problemas en países con una historia vitivinícola más reciente, como Australia, Nueva Zelanda, o Sudáfrica, seguidos de otros con menos problemas de imagen como Chile, Argentina, y EE.UU. Pero la cosa cambió cuando empezó a generalizarse su uso en países históricamente elaboradores de los mejores vinos del mundo, como Francia, Italia, y España. La polémica estaba servida. Así ocurrió en la Rioja, donde se produjo un enconado debate que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen zanjó prohibiendo su uso por considerarlo desleal.

Razones existen, y poderosas. En primer lugar de carácter enológico. En efecto, como señala Pepe Hidalgo, “la barrica no solo aporta aromas y sabores, que nunca pueden imponerse sobre la frutosidad, sino que permite que el vino experimente una serie de trasformaciones biológicas y fisco-químicas, fundamentales para su estructura y longevidad.” Nada de esto ocurre, evidentemente, con el uso de chips o fragmentos de roble. Por contra, al ser mayor la superficie de la madera con el líquido, aumentan los elementos aromáticos. Y a un coste muchísimo menor. es decir, si lo que se pretende en vender un vino con aromas de madera y a precio bajo, sin duda la opción de chips, tablones, cubitos, granulados, polvo o virutas de roble, es la adecuada. Claro que interviene entonces lo que la bodegas consolidadas, y con una buena imagen de marca, consideran competencia desleal.

Este es, sin duda, un argumento de peso. De hecho, la Unión Europea prohíbe, por ejemplo, es uso de polvo de roble, ya que por su pequeño tamaño y elevada superficie de contacto, logra una gran extracción aromática en poquísimo tiempo. En realidad, el polvo se utiliza mayoritariamente durante la fermentación, y en pequeñas cantidades.

Actualmente, el reglamento de Unión Europea (CEE 1507/2006, de 11 de octubre de 2006, modifica el anterior 1622/200) autoriza el uso alternativo del roble en vinos, aunque permite a Estado miembro desarrollar su propia legislación en un tema tan delicado. Algunos países obligan a que esta práctica quede reflejada en la etiqueta o contraetiqueta. En el nuestro está permitido, sin obligación de indicarlo. Eso si, prohíbe utilizar en el etiquetado palabras que induzcan a la confusión como fermentado, envejecido, o criado.

En mi opinión, sería necesario endurecer la normativa y obligar a que quede claro, al menos en la contraetiqueta, que tipo de crianza en roble se ha utilizado en el vino. Se evitarían fraudes y perjudicar a las bodegas que apuestan por el vino de calidad.



Fuente IMF Bussiness School

Autor: Carlos Delgado, Periodista, escritor, y crítico enogastronómico del diario “El País” y tutor del MBA Especialidad Enología de IMF Business School