vinetur

¿Por qué se guarda el vino en toneles?

Un recorrido por la crianza del vino: Las 5 claves para entender la guarda del vino

viernes 22 de julio de 2016



El término crianza explica acertadamente el lento trabajo necesario para afinar y desarrollar las cualidades de un vino y prepararlo para el consumo.

El tipo de almacenamiento del vino durante su proceso de envejecimiento tiene una importancia primordial para el aficionado al buen vino, ya que puede afectar al gusto y al carácter. Las primeras preguntas que hay que formularse cuando se descubre un nuevo vino son: ¿cómo ha sido criado? Y ¿durante cuánto tiempo?

Algunos vinos tienen una crianza reducida o nula, pero, aun así, casi todos pasan por diversos tratamientos que los preparan para ser embotellados. Muchos vinos blancos se embotellan casi inmediatamente después de la vinificación, y deben ser bebidos en pocos meses. Otros, tanto tintos como blancos, permanecen más o menos tiempo en cubas o en barricas, y luego envejecen todavía más en botella antes de alcanzar su apogeo. Los tintos destinados a un largo añejamiento, como los reservas y grandes reservas, pueden pasar más de dos años en cubas o barricas antes de ser embotellados. Una parte del envejecimiento en botella se efectúa en la propia bodega, aunque gran parte de la guarda en botella se pasa generalmente en la bodega del consumidor.

La utilización de toneles fue esencial para la evolución del arte de la crianza. Mucho más tarde llegó la botella que, utilizada tanto para el servicio como para el almacenamiento del vino, aportó profundas modificaciones. Los dos métodos de añejamiento -en cubas (barricas) y en botellas- pueden aplicarse de manera complementaria. Ciertos vinos se conservan en barricas hasta que están listos para el consumo y solo entonces se embotellan. Otros pasan a la botella cuando aún les falta mucho tiempo para liberarse de sus taninos y de su astringencia. Entre los primeros pueden citarse el oporto 'tawny', el jerez y los vinos dulces naturales. Los segundos, por su parte, comprenden los oporto milesimados, los crianza españoles, numerosos tintos Italianos y algunos reserva.

1. El origen



En la antigüedad, el vino seguramente se conservaba en odres de piel de cabra; costumbre todavía practicada hasta comienzos de este siglo. Estos vinos tenían un fuerte olor característico, como el de ciertos vinos españoles ordinarios conservados en botas. El interior de estos odres de piel de cabra o de cerdo conservaba los pelos de las pieles y se untaba de pez para impermeabilizarlo. La bota española, pequeña cantimplora de cuero de olor más suave, es mucho más refinada.

En el mundo antiguo, se fabricaban tinajas de barro cocido para conservar y transportar el vino. Los griegos y los romanos utilizaban ánforas para el transporte del vino y de otros productos de consumo, como el aceite. En el mediterráneo, se practica todavía la "pesca" de estos antiguos vestigios. Los romanos comenzaron a fabricar toneles de madera después de atravesar los Alpes por lo que es de suponer que los galos y los celtas fueron los primeros en inventar estos recipientes. La barrica, o el tonel, fueron los principales contenedores utilizados desde entonces para el transporte del vino, como puede comprobarse gracias a los descubrimientos arqueológicos las esculturas y las escrituras romanas.

El tonel es, en efecto, más ligero, más compacto y más fácil de transportar y reparar que una tinaja o ánfora. Estas cualidades lo hicieron esencial para la comercialización del vino, mucho antes de que se descubriesen sus virtudes para mejorar la crianza.

Hasta finales del Siglo XIX, por tanto, se utilizó sobre todo la madera, tanto para las cubas de fermentación como para los toneles. Más tarde comenzaron a utilizarse cubas de cemento y, posteriormente cubas vitrificadas (acero).

2. La maduración



La crianza del vino es una práctica relativamente moderna. Los romanos ya sabían que un ánfora herméticamente cerrada permitía la buena conservación del vino, pero este arte se perdió durante la Edad Media. En aquella época, se apreciaban sobre todo los vinos jóvenes y afrutados. Desde luego, tanto los griegos como los aficionados de la antigua Roma preferían beber vinos jóvenes que vinos viejos mal conservados y con gusto avinagrado. La única técnica un poco elaborada que ha subsistido de este período es la tonelería. Los toneles debían ser lo bastante sólidos como para soportar los golpes durante el transporte. Sin embargo, los vinos se estropeaban a menudo -se convertían en vinagre o comenzaban una segunda fermentación- y nadie sabía por qué. Se invocaba a las fases de la luna, creencia habitual en aquellos tiempos.

Los grandes cambios datan del Siglo XVII. La mayoría de los procedimientos empleados en la actualidad se remontan a fines del siglo XVII o a comienzos del XVIII. Curiosamente, estas técnicas no fueron descubiertas por los científicos, sino por los responsables de las bodegas o por algunos negociantes pragmáticos.

3. La salud



En presencia de oxígeno, el vino contiene bacterias que lo transforman en vinagre. Un tonel lleno no contiene oxígeno, o muy poco. Una bodega fría frena igualmente esta reacción. Tal vez por este motivo, los productores alemanes y los del noreste de Francia fueron los primeros en envejecer el vino en toneles. El fuerte contenido en alcohol de los vinos dulces del Mediterráneo también inhibe las bacterias e impide que el vino se avinagre.

Pero lo que permitió estabilizar correctamente el vino fue el redescubrimiento (porque los romanos ya lo utilizaban) del anhídrido sulfuroso en la Alemania medieval. Quemar azufre en una barrica antes de llenarla permite matar las bacterias e impide la oxidación del vino. Esta práctica, que se hizo corriente en el Burdeos del siglo XVIII, lo es hoy en todo el mundo. El anhídrido sulfuroso (S02) se utiliza en varias fases de la elaboración del vino, en forma sólida, líquida o gaseosa. Si se quiere evitar la fermentación maloláctica de un blanco, el azufre lo protegerá, conservando el ácido málico que preserva los aromas a manzana verde. Respecto a los tintos, el azufre sirve de desinfectante para las barricas, las uvas y el propio vino.

Actualmente, se intenta reducir, e incluso evitar, la utilización de azufre. Unas uvas sanas y unos instrumentos de vinificación, así como unos locales escrupulosamente limpios hacen su uso menos necesario. Los consumidores americanos, preocupados por su alimentación, desconfían de los sulfitos añadidos (recordemos que existen una pequeña cantidad de sulfitos procedentes de la propia elaboración natural del vino).

Las leyes de los principales países elaboradores de vino obliga a los productores a mencionarlo en sus etiquetas (contiene sulfitos) y a que éstos no superen en cantidad el máximo legal. Por otro lado, la alergia al azufre es muy poco habitual, sólo un número extremadamente reducido de personas es alérgico al azufre.

4. El objetivo



La crianza incluye el conjunto de operaciones efectuadas para suprimir ciertas materias sólidas que se encuentran en suspensión en el vino nuevo, y no correr el riesgo de que puedan afectarle más tarde. Se trata de células de levaduras (lías), bacterias y minúsculos fragmentos de hollejo y de pulpa de uva. Si se retira la totalidad, o al menos parte, de estas sustancias, se evitará el mayor problema al que está expuesto el vino: la refermentación, provocada por azúcares residuales (no fermentados) y activada por las levaduras todavía presentes en el líquido, bacterias o por las levaduras naturales del entorno. La refermentación puede transformar el vino en vinagre.

Esta conversión del alcohol del vino en ácido acético se debe a microorganismos que necesitan la presencia del oxígeno para activarse. El exceso de lías en el vino es igualmente perjudicial ya que, cuando hay azúcares residuales, puede desencadenar una segunda fermentación en botella o, lo que es menos grave pero muy desagradable, muchos posos.

El vino joven contiene también anhídrido carbónico disuelto, producido por la fermentación. Una pequeña cantidad de anhídrido carbónico se traduce en una 'aguja' (pequeñas burbujitas) refrescantes o un muy ligero burbujeo, que va muy bien a ciertos

vinos blancos jóvenes.

5. La intervención



Conocido bajo diversos nombres, incluso el de vinificación orgánica, se viene desarrollando una nueva manera de crianza que comporta una intervención mínima en los procesos. Otros bodegueros por el contrario, consideran que se trata de un lujo innecesario en la actualidad. Ellos prefieren controlar las operaciones con la ayuda de las nuevas tecnologías sin correr riesgos comerciales y produciendo vinos de alta calidad igualmente.

El principio de la intervención mínima puede llegar a excluir el uso de bombas que -según sus adeptos- suele 'malherir' el vino. La explotación vertical, en que las uvas llegan desde arriba y descienden por efecto de la gravedad a través de la estrujadora despalillados hasta la cuba y la barrica, resulta ideal. Este sistema era habitual en el siglo XIX, antes de la invención de las bombas eléctricas. Algunas explotaciones funcionan de esta manera actualmente, aunque la escuela 'antibomba' parece ser más una filosofía minimalista que una práctica fundada en experiencias científicas.

En la elaboración actual del vino, los agentes químicos (y esto comprendo el anhídrido sulfuroso) se utilizan lo menos posible. A los especialistas les gusta recordar que, en comparación con muchos productos alimentarios, el vino se trata muy poco y los productos químicos utilizados tienen propiedades y efectos bien conocidos.

No obstante, se puede no utilizar ningún producto químico y limitar la intervención al embotellado, en cuyo caso hace falta mucho esmero, mucha limpieza y que las barricas se atesten con frecuencia para que el vino nunca entre en contacto con el oxígeno.

La tradición quiere que las operaciones de trasiego se realicen con tiempo despejado, a ser posible durante la luna menguante. Estas condiciones coinciden por regla general con una presión atmosférica elevada lo que reduce ligeramente - pero eficazmente - la acción negativa de las bacterias sobre el vino.