vinetur

# ¿Por qué se almacena el vino en barricas?

Factores que contribuyen a mejorar los vinos en las barricas de roble

lunes 12 de septiembre de 2016



La madera de roble se ha venido utilizando como material para los envases en contacto directo con el vino al tratarse de un material de gran resistencia, por un lado, y no alterar el vino aportándole un sabor agradable, por otro.

En la actualidad, ya no se utilizan para transporte, sólo mantienen la función de almacenaje del vino, por lo que se pueden construir con duelas menos gruesas y en consecuencia más ligeras y de menor coste de producción.

Para descubrir todos los secretos acerca de la conservación del vino en barricas de roble, hemos consultado a quién más sabe de esto. Los agentes para España de Tonnellerie Meyrieux , firma de prestigio en pleno corazón de la Borgoña, nos dan respuesta a esta y otras cuestiones.



Además de la función de almacenaje, desde el punto de vista enológico la tres principales funciones de las barricas son: Mejoran la clarificación del vino, con el paso del tiempo al decantar los sedimentos y suciedades en el fondo de las mismas; por otro lado, aporta sustancias agradables (como taninos) y saludables (como resveratrol o ácido elágico) al vino; y por último permite la microoxigenación que fija los antocianos del vino con los taninos del vino, estabilizando el color.

Es decir, de manera resumida podemos afirmar que la barrica sirve para el trasiego o separación de sedimentos, para el aporte de sabor al vino y para la fijación y mejora de su color. Es labor del enólogo obtener una combinación óptima en función del tiempo de crianza.



En cuanto a su capacidad, la mejor relación entre la masa de líquido y la superficie de madera con la que está en contacto es la de un tonel de roble con una capacidad de alrededor de 225 litros, que se corresponde al tamaño de la tradicional barrica de Burdeos (la de Borgoña tiene una capacidad de 228 l., mientras que la de Champagne es de 220 l.).

La capacidad de 225 l. se ha convertido en estándar porque se considera que puede ser manipulada sin problemas por dos hombres, aunque existen otros tipos de tamaños de barricas (190 litros, 250 litros, 300 litros, 400 litros, 500 litros y 650 litros). A tamaños superiores se los denomina cubas (o tinos)

Las barricas más pequeñas ofrecen una superficie de contacto del líquido con la madera proporcionalmente mayor, pero salen más caras; los toneles mayores reducen el intercambio entre la madera y el vino.



**La edad de la barrica**

La barrica de roble nuevo, evidentemente, aportará mayor cantidad de componentes aromáticos al vino.

Al primer uso de la barrica se le denomina "barrica de un vino". En este momento los taninos y otras sustancias del vino, así como los cristales de tártaro, se depositan en la madera.

Con el paso de los años, la barrica cederá cada vez menos componentes aromáticos es decir, menos efecto tendrá la madera sobre el vino. En esta situación las barricas pueden ser utilizadas simplemente para almacenar o clarificar el vino.

Si la barrica se usa para aportar sabor y color al vino, el uso máximo debe ser entre 5-8 años, y en todo caso se irá perdiendo año tras año, progresivamente, facultades. La madera nueva respira mucho mejor que la vieja, sus poros están abiertos y el oxígeno penetra más fácilmente.

Por otra parte, el roble nuevo añade mayor cantidad de taninos y de sustancias "suavizantes", procedentes de la celulosa de la madera, y más aroma de vainilla, específico de la madera nueva. Al cabo de un año de utilización, el roble pierde estas características: aporta menos componentes aromáticos y se reduce la oxidación.



**La conservación de las barricas**

En teoría, una barrica nunca debería estar vacía: cuando está llena, la madera se hincha y cierra herméticamente la barrica.

Antes de volver a usarse, las barricas vacías deben aclararse con agua y desinfectarse con anhídrido sulfuroso (también existen otras técnicas).

Cabe la posibilidad de reutilizar y dar una "segunda vida" a las barricas y las cubas viejas eliminando las sustancias adheridas a las paredes interiores, como cristales de tártaro. Para ello hay que desmontarlas y cepillar las duelas antes de volver a montarlas.

Con la utilización de barricas de "segunda mano" se dispondrá de una nueva superficie de contaco con la madera que, aunque no será lo mismo, aportará cualidades parecidas a las del roble nuevo.