vinetur

¿Cuántos tamaños de toneles para vino existen?

Un tonel es cualquier recipiente de madera para fermentar, envejecer o transportar vino, pero ¿cuántos tipos hay?

martes 11 de octubre de 2016



Tonel es el nombre genérico que recibe cualquier recipiente de madera, cilíndrico y abombado, en el cual se introducen los vinos o destilados (mediante 'trasiego' o encubado) para su elaboración (fermentación) o envejecimiento (crianza).

Hay toneles de muy diferentes calidades, que pueden clasificarse siguiendo multitud de criterios: en función de los procesos y maderas empleados en su fabricación, por el número de vendimias en que han estado en servicio, por su capacidad, etc.

También se denomina barril o bidón, aunque estos términos se usan más para designar al recipiente (de madera o no) que almacena otros productos distintos al vino y los aguardientes.

En cuanto a tamaños, existe igualmente una gran diversidad. En términos generales, con independencia del tamaño, se denominan **toneles** a todos los recipientes de madera, que a su vez podemos clasificar en:

- **Barricas o cubas** serían las que pueden moverse o desplazarse y son susceptibles de ser apiladas horizontalmente en hileras, unas encima de otras (ej. bota, barrica bordelesa, bocoy, barrilete, etc.).
- Por el contrario denominamos **tinas, tinos o fudres** a los que son muy grandes, que quedan fijos al suelo en posición vertical y no se mueven.



Una barrica está formada por duelas que se abomban y unen con aros de hierro para formar un cilindro convexo, cerrándose ambos extremos con tapas circulares.

Al menos se le deja un hueco para su llenado o rellenado, operaciones que se realizan tras extraer el 'espiche' (tapón del tonel que puede ser de madera, vidrio, barro, o silicona).



Las barricas pueden también ser clasificadas según su grado de tueste, que tanto influye en el aroma y sabor de los vinos.

La madera de las barricas va cediendo durante la crianza parte de su naturaleza al vino con la intención de mejorar sus propiedades organolépticas.



La mayoría de los toneles se fabrican en tonelerías, como la de Tonnellerie Meyrieux, y se elaboran con madera de roble, dada su gran ductilidad y las características que confiere.

Habitualmente se fabrican, ya con robles de especies europeas (genéricamente conocidas como roble francés), ya norteamericanas (roble americano), o incluso combinando ambos tipos de roble.

ALGUNOS TAMAÑOS COMUNES DE TONELES

Las **barricas Bordelesas** las encontramos en capacidades de: 190 litros, 225 litros, 250 litros, 300 litros, 400 litros, 500 litros y 650 litros. El más usado es el 225 litros.

Las **botas** son muy similares a las barricas, suelen ser más grandes, también suelen tener más flejes metálicos. Podemos encontrar botas con una capacidad de hasta 1500 litros, pero también los hay de 250 litros, los más usados en su tipo.

Los **barriles ovales o barriletes** son pequeños y con poca capacidad, son utilizados para servir el vino sin necesidad de embotellar, los encontramos en tabernas o en casas, algunos con bases y otros sin ellas. Su capacidad puede ir desde 1 litro a 36 litros.

Los **tinos, fudres o cubas** son las más grandes de todas, no tiene la forma oval que suele tener el barril común, y suelen tener un fondo más ancho que el otro (troncocónicos). Las cubas son utilizadas para albergar grandes cantidades de vino, y muchas veces también se vinifica o elabora el vino en el mismo tino. Las cubas las encontramos en capacidades que van desde 1.000l. hasta 50.000l.