vinetur

La crianza ¿por qué en madera?

Algunas sustancias presentes en la madera se transmiten al vino lo que otorgará a éste sabor y carácter tras su proceso de crianza

martes 20 de diciembre de 2016



Una vez que el vino ha sido vinificado deberá adquirir cierta madurez antes de pasar a la botella, entendiendo por madurez el resultado de suavizar cualquier desequilibrio, moderando especialmente la acidez, tanto en tintos como en blancos. Además aportará sabor lo que otorgará al vino complejidad aromática.

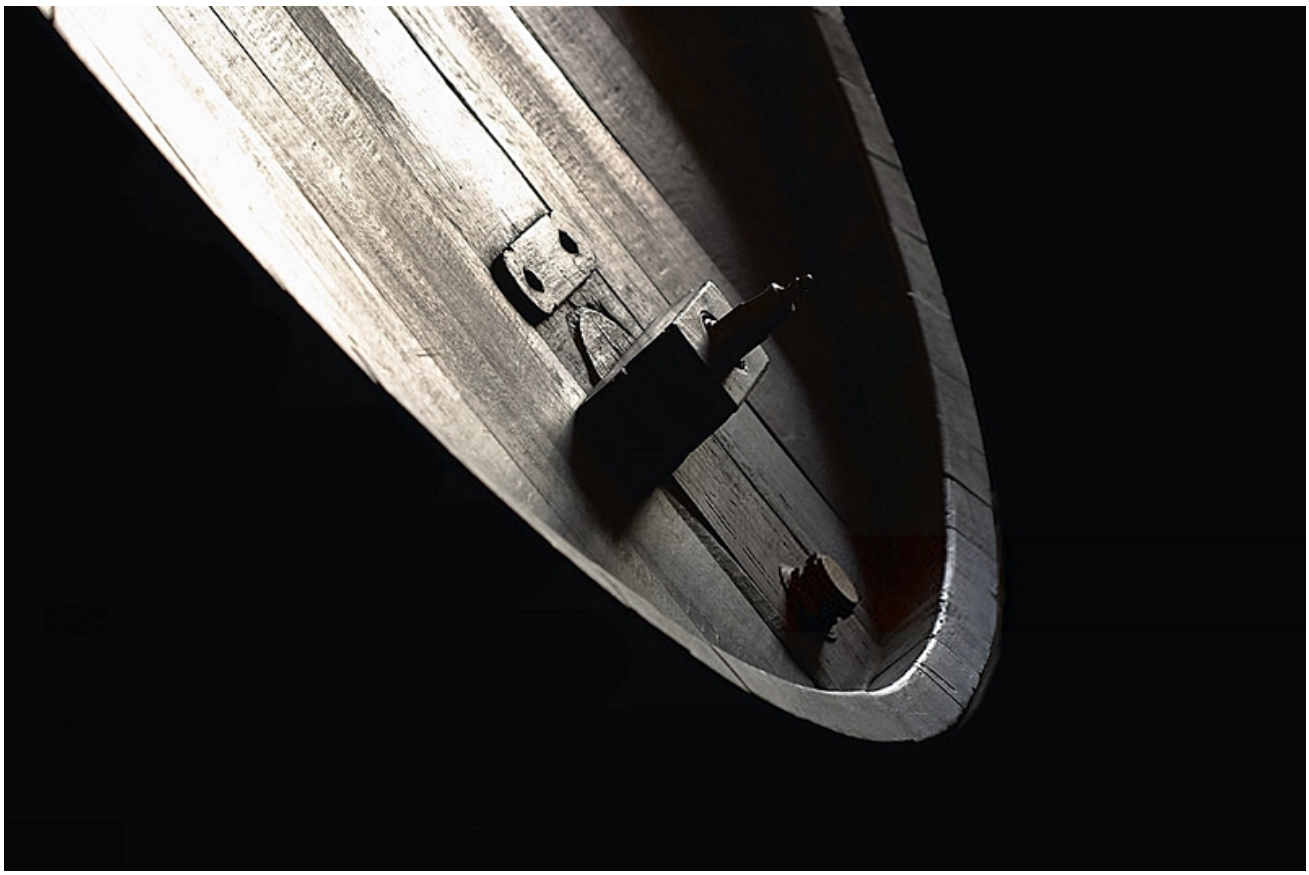


El hecho de realizar la crianza de los vinos en pequeños toneles de madera, llamadas barricas -nombre procedente del francés barriques (barriles) término originario de la zona de Burdeos- es una práctica que los vinicultores franceses llevan empleando desde hace mucho tiempo. Su fin principal es potenciar una delicada aireación del vino que permita a éste desarrollar todo su potencial.

Como resultado, el vino puede acabar impregnado de 'notas' de madera, que en los tintos se traducen en sabores ahumados y a vainilla, y en los blancos a sabores tostados, coco o frutos secos.

Aunque en la actualidad se están comenzando a experimentar y utilizar otro tipo de maderas, los principales fabricantes mundiales, como Tonnellerie Meyrieux, emplean madera de roble debido a que resulta más idónea, tanto desde el punto de vista de su aporte al sabor del vino como de la capacidad de aireación.

Hay productores, sin embargo, que optan por criar sus vinos en grandes toneles (tinas, tinos o fudres) para que la presencia de sabor a madera en el vino final sea sutil y prácticamente inexistente.



Mayor diversidad

Existe una serie de factores que determinan el sabor final de un vino: el origen de la madera, su proceso de secado, su porosidad y el grado de quemado de la madera durante la fabricación de la barrica.

Cuanto más nueva sea una barrica, más pronunciadas serán las notas de madera que aporte al vino.



El valor de la crianza

La crianza en madera es un proceso bastante costoso, y no solo por el precio de las barricas, sino también por la perdida de volumen que provoca la evaporación. A esto hay que unir la necesidad de emplear mano de obra cualificada para realizar las tareas pertinentes.

Este hecho explica el valor de los vinos con crianza, que tienen siempre un precio mayor y consecuentemente suelen ser más apreciados en el mercado.

Es por ello que, un auténtico vino crianza en barricas siempre tendrá un valor económico.

Algunos vinos, con la finalidad de imitar el sabor de la madera de las barricas y vender vinos a bajo precio utilizan pequeños fragmentos o tablas de madera que introducen en los depósitos de acero durante la crianza para "saborizar" el vino. Se trata de un procedimiento que no todas las normativas vinícolas admiten.

Los fragmentos de madera no potencian en absoluto la oxidación del vino, aunque sí imitan (con un coste mínimo) las típicas notas de madera de las barricas.