vinetur

La madera, ¿por qué es tan importante para el vino?

La crianza en barricas modifica el color, los aromas y el sabor, descubre cómo

lunes 23 de enero de 2017



El envejecimiento de los vinos en madera es relativamente reciente, se descubrió al observar la mejora que se producía después de tenerlos cierto tiempo en barrica para su transporte marítimo.

El vino en contacto limitado con el aire, desarrolla nuevos sabores y adquiere estabilidad. Posteriormente, los vinos deben continuar su evolución con una crianza en botella.

Pero, ¿por qué el vino mejora la envejecer en toneles de madera? Como en otras ocasiones consultamos a **TONELLERIE MEYRIEUX**, líder mundial en fabricación de barricas, para descubrir con mayor detalle las ventajas que ofrece la madera al vino.



Durante el envejecimiento en madera se producen los siguientes fenómenos:

- Reacciones de condensación entre antocianos y taninos, que se dan con la intervención del acetaldehído y conducen a compuestos coloreados.
- Reacciones de oxidación que en el caso de los antocianos son degradados, los taninos se pardean y las combinaciones taninos-antocianos evolucionan su color hacia el anaranjado.
- Reacciones de condensación que llevan a la desaparición de moléculas por precipitación.
- La madera cede al vino: Taninos, Polifenoles y sustancias aromáticas.



Concretando un poco más estos fenómenos desde el punto de vista organoléptico, hay que precisar que, los vinos soportan una serie de transformaciones que van a modificar de manera importante sus características iniciales.

Modificación del color

La microoxigenación que se produce a través de la madera, oxida los taninos y otros polifenoles y le hace perder su color rojo brillante y su viveza, con tendencia a avanzar hacia los anaranjados.

Este proceso se denomina 'polimerización', o sea la combinación de las moléculas responsables del color.

En los vinos jóvenes los taninos (amarillos) y los antocianos (rojos) están libres. El envejecimiento en madera hace que se acoplen uno al otro (polimericen) y mejoren recíprocamente: el rojo de antociano torna a castaño que junto al amarillo del tanino produce el característico matiz anaranjado, o 'teja. Así se produce una estabilización del color.

Por otro lado, el sabor áspero del tanino se atenúa y desaparece. Igualmente se produce una lenta desaparición de las catequinas y procianidinas poco condensadas, y la formación de taninos de alto peso molecular.

Modificación sustancial de los aromas

Se pierden parte de los primarios (frutas, flores, verdes) y aparece el típico bouquet de crianza en barrica. El otro bouquet será el que se produzca en la prolongación de su crianza en botella.

Cambios importantes en el sabor

La crianza modifica la astringencia y el amargor, cede cierto protagonismo a una cierta finura y complejidad.



LOS RIESGOS DE LA CRIANZA EN BARRICA

Los riesgos de la crianza en barrica pueden afectar por una parte al estilo del vino envejecido, debido a una deficiente selección del tipo de barrica utilizada, o también a un tiempo de crianza inadecuado por exceso o por defecto, y por otra parte, a la alteración del vino debida a las siguientes causas:

- Oxidación debida a una excesiva permanencia del vino en la barrica, o a la existencia de un importante espacio vacío dentro de la misma, o a un sistema de cierre inadecuado.
- Excesivo aumento de la acidez volátil, producido por un desarrollo de las bacterias acéticas en la superficie del vino, acompañado de la formación de acetato de etilo que presenta un fuerte y característico olor. Incrementos de la acidez volátil en los vinos envejecidos son normales cuando no sobrepasa los niveles de 0,1 a 0,2 gramos/litro en un año. Al tratarse de una alteración de tipo aerobio, todas aquellas condiciones de la crianza que suponen un contacto del vino con el aire aumentan el riesgo de que ésta se produzca, siendo además la temperatura elevada otro factor a tener en cuenta.
- Formación de velos de levaduras sobre la superficie del vino, que pueden comunicar a los vinos olores y gustos anormales, destacando especialmente los producidos por la Brettanomyces/Dekkera, que produce etil-4-fenol de desagradable olor a cuero o a sudor de caballo.
- Formación de mohos en las bodegas de crianza excesivamente húmedas, y también en la parte exterior de las barricas con fugas de vino, que pueden llegar a contaminar aromáticamente los vinos, y especialmente si existen dentro de los locales materiales tratados con cloro o desinfectantes del tipo clorado.

Las operaciones de trasiegos y de rellenos son de gran importancia para evitar estos problemas, así como la utilización del anhídrido sulfuroso de manera juiciosa, tanto manteniendo un cierto nivel en el vino, como también utilizándolo después en las operaciones de lavado como desinfectante del interior de las barricas, y por fin contando con las adecuadas condiciones de higiene del local destinado a la crianza.

BENEFICIOS DEL ENVEJECIMIENTO DEL VINO EN BARRICA

01

MODIFICA EL COLOR

TRANSFORMA EL ROJO DEL VINO JOVEN EN TONOS TEJA Y NARANJA EN BLANCOS DA TONOS DORADOS



MEYRIEUX TONNELLERIE

VINETUR