vinetur

# ¿Barricas de roble europeo o americano?

Ambos tipos de robles son aptos para la elaboración del vino, sin embargo ofrecen algunas diferencias

martes 21 de febrero de 2017



La barrica no sólo es un envase para contener el vino, sino también un instrumento para poder elaborarlo.

La barrica es capaz hacer evolucionar el vino debido a la acción de la entrada de oxígeno y su influencia en la transformación de los polifenoles, así como el aporte de determinadas sustancias aromáticas y gustativas que cede la madera al vino durante la

fase de crianza.

Aunque se utilizan o han utilizado diversos tipos de madera para elaborar barricas, como: encina, castaño, acacia, morera, fresno, cerezo, serval, haya, fresno, abedul, álamo, alisio, olmo, pino, abeto, etc. La madera de roble es actualmente el material utilizado por excelencia para la fabricación de los envases de madera para el vino: barricas, botas, bocoyes, tinas, etc.,

De hecho, únicamente determinadas especies de roble son las más empleadas y útiles para la construcción de estos envases, destacando dos o tres especies de roble europeo y varias de roble americano. Para conocer con mayor detalle la madera de roble consultamos con **Tonnellerie Meyrieux España**, firma tonelera internacional de prestigio.



El tipo de roble utilizado en la construcción de las barricas y su lugar de cultivo, junto a las técnicas de secado de la madera y el grado de calentamiento de la misma aplicado en el proceso constructivo, son factores de gran importancia en el comportamiento de la barrica frente al vino que permanece en su interior.

En la actualidad, la mayoría de las tonelerías se aprovisionan de madera de roble de explotaciones controladas, donde se practica la silvicultura con un cuidadoso proceso de cultivo y selección de los árboles, que comprende fundamentalmente dos fases:

Fase de crecimiento, que abarca desde el enraizamiento de las semillas hasta que los árboles alcanzan 100 años, lográndose un diámetro de unos 25 cm y una altura de 10 a 12 metros. Durante este período se practican sucesivos aclareos para favorecer el desarrollo de los mejores ejemplares.

Fase de explotación, donde resultan unos 70 a 100 árboles por hectárea, llegando a alcanzar al cabo de 120 a 160 años un desarrollo de 30 a 40 metros de altura, momento en el que se talan.



La madera utilizada en la construcción de barricas corresponde a la parte inferior de los troncos (40 %), siendo el resto aprovechado para otros usos, como: ebanistería (20 %), carpintería (10 %), suelos (10 %), contrachapados y otros (20 %).

Además, para la fabricación de las barricas se utiliza sólo la fracción central del tronco conocido como duramen.

## EL AMERICANO Y EL EUROPEO

El género botánico 'Quercus' está formado por más de 600 especies y pertenece dentro de las Fagáceas a la subfamilia 'Quercoideae', cuyo cultivo se extiende por el Hemisferio Norte, llegando por el Sur hasta América Central y Ecuador.

Entre todas estas especies únicamente una quincena son utilizadas en la tonelería, para el almacenamiento de las bebidas alcohólicas y debido a sus propiedades de hermetismo frente a los líquidos.

### Robles europeos

En Europa las distintas especies se encuentra muy mezclada y se agrupan en cuatro subgéneros: Quercus Oersted, Erythrobalanu, Cerris y Sclerophyllodrys.

Los robles europeos más utilizados en la construcción de barricas son el 'Quercus petraea' o sessilis, cultivado en la zona central de Francia: Allier, Argonne, Borgoña, Centro, Nièvre y Vosgos, donde prefiere los suelos más pobres, arenosos, y es menos exigente en luminosidad.

Se cultiva según la técnica de bosque alto lográndose árboles más delgados y altos, con una mayor densidad de plantación, y obteniéndose una madera de grano más fino y con un menor contenido en polifenoles.

Otro roble europeo es el 'Quercus robur', cultivado en la zona francesa de Limousin, donde crece en suelos fértiles, precisando mucha iluminación, por lo que se cultiva con la técnica bosque bajo que produce árboles más bajos con mucho tronco (de mayor diámetro), obteniéndose una madera más porosa de grano más grueso y más rico en polifenoles.

Estas especies de roble se encuentran repartidas prácticamente por todo el continente europeo, incluso en el norte de España.

El principal país productor de roble europeo es Francia, donde se cultivan unos tres millones de hectáreas de robledales, siendo gestionados por la Office National des Forêts (ONF), aunque en otros países de Europa del Este también se encuentra en

importantes cantidades, como en la antigua Yugoslavia, Hungría, Rusia, etc., destacando también el 'Quercus frainetto' muy similar al Petraea.

**Robles americanos**

En el continente americano y sobre todo en los Estados Unidos se cultiva una gran cantidad de especies de roble, agrupándose en dos grandes subgéneros: Quercus Oersted (roble blanco) y Erythobalanus (roble rojo).

Los robles rojos americanos se encuentran sobre todo en la mitad este de los Estados Unidos compitiendo con los robles blancos, así como también en Canadá. Norteamérica destaca por la producción de roble rojo Quercus rubra, pero éste no se utiliza en la fabricación de barricas por su elevada porosidad y menor resistencia. Sin embargo, los robles blancos son muy poco porosos y se emplean en tonelería, cultivándose también en la zona este de los Estados Unidos, destacando especialmente el Quercus alba debido a sus excelentes propiedades.

En EE.UU. es habitual hablar de la madera de roble por su origen y no por su nombre botánico, por ello es común oir términos como 'madera de roble de Missouri', 'roble de Ohio', de Wisconsin, Illinois, Iowa, Kentucky, Tennessee, etc.



**DIFERENCIAS ENTRE ROBLE AMERICANO Y EUROPEO**

Ambos tipos de robles son aptos para la elaboración del vino, sin embargo ofrecen algunas diferencias que pueden ser significativas en función del vino que se pretende hacer, tanto por sus cualidades físicas como por las sustancias que pueden aportar al vino.

En este sentido el roble americano es más compacto y ofrece mayor densidad, resistencia y rigidez que el europeo, siendo ideal para el almacenamiento y transporte. Por su parte el europeo ofrece mayor permeabilidad y porosidad, lo que permite una mejor microoxigenación y evolución del vino.

En cuanto a los taninos, la madera americana aporta taninos mayoritariamente Gálicos que son menos 'dulces' y más rugosos o ásperos. Mientras los europeos aportan taninos Elágicos, más dulces y con una astringencia más suave.

Los americanos son además de un secado más lento pero tienen una alta durabilidad, mientras los europeos son de secado rápido y elevada durabilidad.

## BARRICAS DE ROBLE




## USOS Y APROVECHAMIENTO DE LA MADERA DE ROBLE



20% otros

10% suelos

10% carpintería

20% ebanistería