vinetur

¿Por qué deberías pedir siempre vinos blancos fermentados en barrica?

La fermentación de blancos en barricas ofrece una serie de ventajas que hacen a estos vinos únicos

lunes 20 de marzo de 2017



La fermentación en barrica es un procedimiento de elaboración de vinos de calidad que es más común en la elaboración de blancos que en la de tintos, por la dificultad que implica el descube y la eliminación de los hollejos en estos pequeños recipientes (la mayoría de veces de unos 225 litros) y con aperturas tan reducidas.

Consiste en hacer fermentar el mosto en toneles de 'roble' para extraer importantes compuestos aromáticos y sápidos de la madera por bastoneo de las lías (heces y levaduras muertas), sin tener que ejercer un control especial de la temperatura.

Es un duro procedimiento, desde el punto de vista de su elaboración, pero aporta muchos aromas terciarios y complejidad a los vinos, ofreciendo unos apreciados vinos de muy alta calidad.

Para familiarizarnos con esta técnica hemos contado con los consejos de **Tonnellerie Meyrieux España**, firma tonelera internacional de prestigio, que nos ha ayudado a conocer mejor las grandes virtudes de la barrica a la hora de elaborar vinos blancos, y no sólo como recipiente para su crianza.



Para la fermentación en barrica de blancos se utilizan toneles de 225 a 300 litros de capacidad, de madera de roble de grano fino preferentemente de la especie Quercus Sessilis (roble francés de tipo Allier) de aromas más complejos, que el Quercus Alba (roble americano) de aromas más potentes y simples, o que el Quercus Pedunculata (roble tipo Limousin) poco aromático y muy astringente, y con un grado de tostado

mediano a fuerte.

El tamaño tiene una gran importancia, pues debe facilitarse en la medida de lo posible, el contacto de las lías con el vino, como veremos. En los recipientes de gran volumen, la superficie de contacto lías-vino es muy limitada, sin embargo, cuando se utiliza una barrica, al contener menos vino, esta superficie es más elevada.

Las barricas deben ser seminuevas, con una vida de un año o a lo sumo de dos, para evitar la cesión de un exceso de astringencia o de demasiadas sustancias aromáticas al vino, aunque se pueden utilizar maderas nuevas siempre que se combinen con las más antiguas (coupage).

El equilibrio entre la oxidación y reducción se consigue manteniendo el parque de barricas con una edad adecuada, pues cuando éstas son nuevas se puede oxidar excesivamente el vino; mientras que si son muy usadas (más de dos años), pueden aparecer olores desagradables de reducción. Lo ideal es renovar entre el 30-50% de las barricas de mayor uso y nunca que superen los 2 a 3 años de uso.



La fermentación (SIN sulfitos)

Las barricas para la fermentación de vinos blancos deben emplearse sin sulfitos. La utilización de la bentonita tampoco está indicada en este tipo de elaboraciones.

Si las barricas son totalmente nuevas se utilizan directamente fabricadas por el tonelero, sin sulfitar y únicamente enjuagadas y escurridas con agua fría.

Mientras que si tienen algún uso anterior debe asegurarse la total eliminación del anhídrido sulfuroso empleado en su limpieza o conservación, para ello debe realizarse sucesivos enjuagados con abundante agua fría durante dos a tres días antes de su empleo.

Es conveniente realizar la fermentación en locales frescos, con una temperatura de 16° a 18° C; siendo llenadas de mosto en un 90% para evitar derrames y utilizando mosto limpio y desfangado, pudiendo emplearse levaduras secas activas o bien llenarse con mosto iniciada su fermentación en un depósito de mayor capacidad.

El batonnage

Finalizada la fermentación alcohólica del mosto, las barricas deben ser rellenadas con vino de la misma partida y diariamente, junto con sus lías, son removidos manualmente en una operación conocida como "batonnage" o "bastoneo" que no es otra cosa que revolver el vino y sus lías para que éste obtenga mayor sustancia y así adquiera complejidad aromática y sápida.

Eventualmente durante el bastoneo el vino puede sufrir una segunda fermentación, maloláctica.

Este procedo de removido puede durar un tiempo indeterminado, a decisión del enólogo y la bodega y en función del vino que se desea elaborar. En muchos casos suele superar los 3 o 4 meses.

Durante el batonanage es posible adicionar sulfitos, si fuera necesario, con el fin de impedir de este modo un posible ataque de los microorganismos sobre determinadas sustancias del vino.

La operación de "batonnage" supone poner las levaduras en suspensión en el vino, consiguiendo de esta forma, una superficie de contacto lías-vino mucho mayor a las conseguidas con un mero contacto estático. A las pocas horas de realizar esta operación, las lías se vuelven a depositar en el fondo del recipiente, lo que implica realizar su removido de forma periódica.



La calidad del fermentado en barrica

Durante la fermentación (alcohólica y maloláctica), y posteriormente durante el "batonnage" de las lías, los vinos blancos fermentados en barrica se someten a una serie de cambios que los convierten en unos vinos únicos.

Se producen una serie de fenómenos entre los microorganismos en proceso de autolisis, la oxidación producida a través de la madera, y la cesión de sustancias de la propia madera, que hacen modificar positivamente las características sensoriales del vino y también sus condiciones de envejecimiento o largas guardas en botella.

Durante la fermentación alcohólica y sobre todo en la fase de movimiento de las lías, se produce una autolisis enzimática de las levaduras, es decir una "rotura" de las células que provoca la aparición de nuevas sustancias, básicamente polisacáridos que combinados con los polifenoles cedidos de la madera, le comunican al vino en la boca una sensación grasa y de volumen.

Además, las lías limitan el nivel de taninos de la madera de roble, fijándolos sobre las levadura (a nivel celular) lo que resulta de vinos blancos menos astrigentes y "maderizados" que aquellos que solo han sido sometidos a crianza en barrica, sin fermentación y batonnage previos, donde el 100% del aporte de madera pasa al vino. Es decir, los blancos fermentados en barrica y mantenidos posteriormente con sus lías tendrán un caracter menos maderizado, con una boca más suave e integrada que aquellos que han sido sometidos a crianza en barrica, exclusivamente.

En cuanto a los aromas, los fermentados en barrica, potencian el coco y los frutos secos, y los crianza los tostados y vainilla. Por norma, la autolisis de las levaduras ceden al medio esteres de ácidos grasos de carácter aromático agradable, y también aminoácidos y ácidos nucleicos que se comportan como sustancias exaltadoras del sabor.



Por otro lado, durante la fase de movimiento de lías, el oxígeno que penetra a través de la madera o de las operaciones de removido, compensa la capacidad reductora de las lías, evitando de este modo la aparición de olores azufrados desagradables, y al mismo tiempo la oxidación del vino, resultando entonces vinos con una sorprendente coloración pálida.

Otro importante efecto de la fermentación en barrica es que los vinos blancos resultantes se oxidan menos, una tendencia explicada fundamentalmente por la absorción de los polifenoles oxidables por las paredes celulares de las levaduras, así como también por la captación del oxígeno por éstas durante su estancia en la barrica.

Por último, la crianza sobre lías diminuye la posibilidad del defecto del "enrojecimiento" de los vinos blancos, caracterizado por la aparición de un tono gris rosaceo en vinos ligeramente oxidados.