vinetur

La crianza, el arte de hacer 'bebible' el vino

Durante la crianza se producen una serie de transformaciones que permiten mejorar las características de todos los vinos y hacerlos, en definitiva, 'bebibles'

miércoles 14 de marzo de 2018



Una vez elaborado el vino este, bien sea destinado a un consumo joven o destinado a una mayor guarda, deberá ser sometido a una menor o mayor crianza para poder hacerlos, en definitiva, 'bebibles'.

La crianza es un proceso de envejecimiento de cierta duración, donde el vino evoluciona, modifica y mejora sus características debido a fenómenos de origen físico, químico y biológico. Son muy pocos los vinos que salen al mercado para su consumo inmediatamente después de su elaboración sin ser sometidos a un mínimo periodo de reposo, bien sea en barrica, depósitos de inox o en la propia botella.

Asimimo, no existe un solo tipo de crianza aplicable a los vinos, si no que ésta puede ser realizada en distintos envases y por lo tanto sometida a diferentes condiciones de envejecimiento, donde destacan especialmente los niveles de oxidación o de reducción, pudiendo entonces clasificarse según las siguientes categorías: oxidativa (cuando el oxígeno entra en contacto con el vino), reductora (cuando la ausencia de oxígeno -en la botella principalmente- es la que hace evolucionar al vino) y biológica (en la que organismos vivos -levaduras- modifican las características del vino, como en generosos, espumosos,...).

La madera y el vino



Después de las tinajas de barro, la madera ha sido el material más utilizado para la conservación del vino. No se trata de un material inerte, sino que modifica hasta tal punto las características del vino que se puede hablar de una verdadera crianza y no tan sólo de una simple conservación.

La tonelería ha hecho uso a lo largo de su historia de muchos tipos de maderas: castaño, cerezo, acacia, etcétera. Actualmente, sin embargo, todos coinciden en señalar al roble como la madera más noble para la construcción de toneles.

El roble aporta sus características olfativas y gustativas particulares, marcados por notas de vainilla que se conjuntan perfectamente con los aromas y sabores afrutados de los vinos jóvenes.

La crianza en barricas tiene más aspectos positivos:

- Decantación de partículas, dando así limpieza al vino.
- Oxidación progresiva y permanente, dependiendo de la porosidad del roble.
- Integración de algunas sustancias de la madera en el vino.

La cantidad de sustancias disueltas en el vino va en función de la naturaleza del vino, de su grado alcohólico, de la aireación y de las características del roble. Dichas características quedan definidas, a su vez por el origen de la madera, por su secado y por la técnica utilizada en la fabricación de la barrica.

Crianza en botella



Una vez embotellado, el vino se lleva a un periodo de crianza en dicha botella, al que se denomina redox o reductora.

En ausencia de oxígeno, el vino, en estado vivo, reacciona conjugando todos sus componentes, llevándolos a un cambio irreversible, dando lugar a la aparición del bouquet.

Las transformaciones del vino en la botella son las siguientes:

- Leves oxidaciones.
- La materia colorante evoluciona.
- Los sabores y los aromas cambian.

Periodos de Crianza
Teniendo en cuenta el tipo de madera que se utiliza en la crianza, las características del vino se modificarán acordes a ésta.
Estos tiempos de crianza vienen indicados por los Consejos Reguladores de cada zona de producción.

Crianza biológica

Tiene lugar en vinos criados en barrica o botella, que deben sus rasgos sensoriales a la autolisis de levaduras en la botella (en los vinos espumosos o cavas), o a su permanencia bajo un velo de levaduras vivas, como los finos de Jerez, Montilla-Moriles y las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda.

En la crianza bajo velo, además de existir los fenómenos de óxido-reducción previamente mencionados, hay un aporte de sustancias, principalmente polisacáridos, provenientes de las paredes celulares de las levaduras muertas, que son liberados al vino producto de los fenómenos de autolisis.

Este peculiar proceso tiene lugar en los vinos sometidos a crianza en botas, en los que como consecuencia de las condiciones específicas a las que están sometidos, su superficie queda cubierta por un cultivo filmógeno de levaduras típicas de la zona; se constituye así una película o "velo de flor" que protege y transforma al vino durante sus años de crianza.

El tiempo de crianza

El tiempo de crianza empieza a contar desde principios de enero del año siguiente a la vendimia.

Según los diferentes criterios, los tiempos de crianza generales se pueden establecer como:

Tipo de vino	**En barrica**	**En botella**	**Total**
Blanco y rosado joven	De 6 a 9 meses	De 15 a 18 meses	24 meses
Tinto crianza	12 meses	12 meses	24 meses
Tinto reserva	12 meses	24 meses	36 meses
Tintos G.R	24 meses	36 meses	60 meses
Generosos	Larga duración	Larga duración	
Especiales	Larga duración	Larga duración	

Estos periodos de crianza, válidos solo para España, pueden verse modificados por los reglamentos propios de cada organismo regulador.

En todo caso la Ley española de la Viña y el Vino establece unos periodos mínimos de manera pormenorizada que recogemos en la siguiente gráfica:



CLASIFICACIÓN DEL VINO
POR SU ENVEJECIMIENTO

vinetur

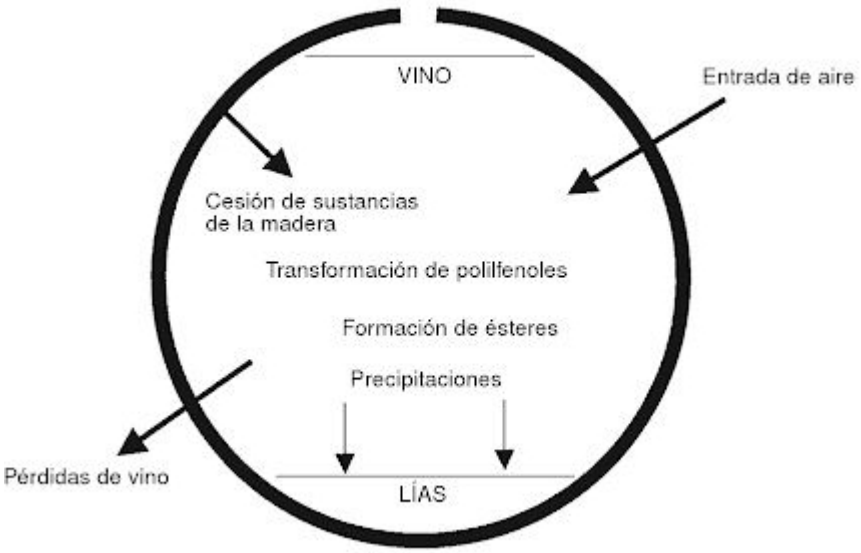
TINTOS	TIEMPO MIN. EN BARRICA	TIEMPO MIN. EN BOTELLA	TIEMPO EN TOTAL
JOVEN	0-6 MESES	NO ESTABLECIDO	0-6 MESES
CRIANZA	6 MESES	18 MESES	24 MESES
RESERVA	12 MESES	24 MESES	36 MESES
GRAN RESERVA	18 MESES	42 MESES	60 MESES

LAS MENCIONES EN ETIQUETA: "**BARRICA**" O "**ROBLE**" indican envejecimiento en madera, y debe mencionarse el periodo de tiempo que el vino ha permanecido en los recipientes de madera.

Para vinos tintos, blancos, y rosados, bajo el término "Crianza", Reserva" o "Gran Reserva", las barricas han de ser de **madera de roble** y han de tener una **capacidad máxima de 330 litros**

BLANCOS ROSADOS	TIEMPO MIN. EN BARRICA	TIEMPO MIN. EN BOTELLA	TIEMPO EN TOTAL
JOVEN	0 MESES	NO ESTABLECIDO	0 MESES
CRIANZA	6 MESES	12 MESES	18 MESES
RESERVA	6 MESES	18 MESES	24 MESES

LOS 6 FENÓMENOS DEL ENVEJECIMIENTO EN BARRICA



Durante la crianza de los vinos en barrica se producen una serie de fenómenos o transformaciones de carácter físico, químico, o incluso biológico, que logran por una parte una estabilización natural de los mismos, permitiendo hasta su consumo una vida más larga, y por otra parte una serie de cambios y de mejoras en sus caracteres sensoriales.

Todos estos sucesos se producen de manera simultánea, por lo que pueden influir unos sobre otros, y además algunos pueden ser modificados y controlados por el enólogo de la bodega, pudiendo de este modo mejorar las prestaciones buscadas con la crianza.

Los fenómenos que suceden durante la crianza, pueden resumirse en los siguientes:

1. **Entrada de aire** u oxígeno a través de la madera o de los trasiegos.
2. **Pérdida de vino** a través de la madera o de los trasiegos.
3. **Precipitación** de diversas sustancias del vino en la barrica.
4. **Formación de ésteres** en los vinos.
5. **Transformación de los polifenoles** en los vinos.
6. **Cesión de sustancias** contenidas en la madera.