vinetur

¿Qué aporta cada tipo de madera al vino?

De la importancia del tamaño, ya hemos hablado. Parece ser que cuanto más grande mejor. Hablamos de barricas. Pero de que están hechas también influye. Demos un pequeño repaso y nos daremos cuenta de que, a veces, la madera tiene mucho que ver en el resultado final de un vino

martes 10 de septiembre de 2019

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



A veces, todo nos suena a lo mismo y a todo lo llamamos igual. Madera. Pues sí. Madera es, pero existen varias diferencias que afectan y muy mucho al resultado del vino. Si empezamos por el tamaño veremos que los barriles son pequeños, las barricas bordolesas son de 225 litros (véase la historia de los 50 galones) aunque pueden ser más grandes y llegar a los 600 litros. Las botas siempre son bastante más grandes y pueden llegar a los 1500 litros. Por último, los foudres, tinas y cubas tienen enormes capacidades y oscilan entre los 1000 y los 50000 litros. Aunque depende de a quien le preguntes, estas medidas pueden variar.

Sabemos que cuando se hacen las duelas que comportan la barrica, el fuego tiene un papel importante y esto implica una segunda tipología, en este caso por tostado ligero (10 minutos a 120ºC), tostado medio (15 minutos a 200ºC) y tostado fuerte (más de 15 minutos a más de 230ºC). Los matices van en ese orden desde el coco, la vainilla, el chocolate, a café, las especias, el tabaco y los ahumados.



Tostado de barricas

Pero claro, también dependiendo del tipo de madera utilizada que sería la siguiente tipología de clasificación, aunque antes de pasar a eso cabe destacar que el tiempo influye y es determinante. La clasificación crianza, reserva y gran reserva cada vez se utiliza menos y se prefiere poner el tiempo de madera sin colocar una etiqueta. Todo depende de la visión del bodeguero. Ya sabéis que hay quienes necesitan que ponga Gran Reserva bien gordo en la etiqueta como sinónimo de calidad y otras veces aparece una breve reseña en la contraetiqueta que te cuenta un periodo de tiempo en contacto con la madera y que permite que el vino sea quien hable y explique si es o no un buen vino.



Retomando el tema del árbol con el que se hacen las tablas para crear las barricas, el más utilizado es el roble. A partir de ahí, podemos encontrar el roble americano que hacen que el vino sea menos tánico, pero más aromático. Es bastante poroso y resistente, y las barricas americanas suelen tener una durabilidad larga para algunos y muy larga para otros. Si pasamos al roble francés, vemos un poro más fino que hace que los matices sean más sutiles y elegantes (también cuesta bastante más que el americano). Y con estos dos tipos, se elaboran casi todos los vinos del mundo.



Pero claro, hay más madera, como decía Groucho Marx. El roble español aporta casi a partes iguales las propiedades del americano y el francés. Pero curiosamente no se usa mucho. El roble húngaro permite que la fruta se exprese mejor y su aportación es muy sutil. El pino por ejemplo también se usa para hacer barricas y desde luego, su aportación al vino es cuando menos peculiar. El castaño, aunque algunos lo tildan de soso por su tímida aportación, es utilizado como elemento diferenciador en la crianza. La madera de cerezo aporta fruta roja y se suele utilizar en tintos. La acacia se usa más para blancos y da mucha elegancia.

Dependiendo del equipo de cada bodega, se utiliza uno o más tipos de maderas ya que los resultados nunca serán iguales por muchos factores que hacen que, el vino sea pura magia.