vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: Diferencia entre las barricas de roble francés y americano

jueves 15 de marzo de 2018

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Hace tiempo hablamos de la crianza de los vinos tintos, ese tiempo comprendido entre el final de la vinificación y el embotellado. Solo el 2% de todo el vino que se produce en el mundo se cría en barrica, y estas son, en la mayoría de los casos, de roble francés o americano. Pero, ¿en qué se diferencian estos dos tipos de barrica?

La creencia general es que la diferencia se haya solamente en la procedencia de la madera, pero no es así. Efectivamente, el origen geográfico es diferente, pero también la especie de roble e incluso la forma de hacer la barrica.

Existen 250 especies de roble en el mundo, que se encuentran principalmente en zonas templadas del hemisferio norte. De todas estas especies, solamente tres son las usadas en tonelería. Llamamos roble francés a la variedad **Quercus petraea**, roble sésil, albar o de invierno. También podemos encontrar en Europa la variedad **Quercus robur**, más conocido como roble común o pedunculado; éste es más robusto que el anterior, y digamos menos "fino". El roble americano es de la variedad **Quercus alba**, comúnmente llamada roble blanco, y podemos encontrarlo principalmente en los bosques de Missouri y Kentucky.

Aparte de la especie, una de las principales diferencias la encontramos en la forma de producir las duelas, las tablas que conforman la barrica. Las características de la madera del roble europeo y el americano son diferentes, así que el proceso de fabricación se adapta a ello. El roble americano es menos poroso, y por tanto es más resistente y menos permeable al vino. La madera americana es mucho más barata de producir, ya que las duelas pueden hacerse serrando el tronco. De esta forma se desperdicia menos madera, es decir, si lo comparamos con el roble francés, de la misma cantidad de madera podremos obtener más barricas y esto repercute en el precio.

La madera francesa es más blanda y sus poros son mucho más finos, así que sus características no permiten aserrarla. Para sacar las duelas el tronco debe ser hendido, es decir, la madera es rasgada siguiendo las vetas. De esta forma, los poros van de un extremo al otro de la duela, evitando que el vino atraviese la madera del interior al exterior de la barrica. Por ello, se necesita mucha más madera que de roble americano para hacer las mismas barricas. Con los restos se hacen otras alternativas para el vino que veremos en otro artículo.

Como vimos hace algunas semanas, una de las razones para hacer crianza en barrica es el aporte de aromas que la madera hace al vino. Las barricas de roble americano confieren aromas especiados: los más fácilmente identificables son el clavo de olor y

sobre todo, el coco. De manera general, en los vinos que se han criado en roble francés, podremos distinguir aromas de avellana, miel, vainilla, pan tostado o incluso mantequilla. Esta madera transfiere sus cualidades al vino de manera más lenta, así que la crianza es generalmente más larga.

Otro de los criterios a la hora de elegir barricas es el precio. Como en la fabricación de barricas de roble americano se "desperdicia" menos madera, son generalmente más baratas que las francesas. Una barrica de roble americano cuesta alrededor de 300 o 400 €, mientras que una francesa ronda los 700 u 800 €. Para poder obtener el efecto deseado (aporte de aromas, redondez, taninos, quitar amargor y astringencia, etc...) las barricas se usan unos tres años de media, para luego ser remplazadas por otras nuevas.



El tipo de madera, el tipo de tostado e incluso el tonelero es una de las decisiones más importantes en el proceso de elaboración del vino. Generalmente el enólogo elabora un panel con varias barricas de todo tipo, y al final del tiempo de crianza se catan todas

las barricas con el resto del equipo e incluso los clientes para decidir la "mezcla" final.

¡Hasta la semana que viene!

Por Cristina Vegas Gómez

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y cursó sus estudios de Enología en la universidad de Burdeos.