vinetur

Diferencias entre Crianza, Reserva y Gran Reserva

miércoles 18 de marzo de 2020



Los vinos, ya sean blancos, rosados o tintos, reciben diferentes denominaciones en función de su envejecimiento y el tiempo que han estado almacenados en barricas de manera o en botella. **Esta clasificación es propia de España**, y con ella cada denominación de origen (DO) elabora vinos que atienden a los siguientes nombres descriptivos: vino joven, vino de Crianza, vino de Reserva y vino Gran Reserva.

Los **vinos jóvenes** son los que **se producen para su comercialización inmediata en el mismo año**. Por tanto, son vinos de la misma añada y no pasan por ningún momento por el proceso de envejecimiento en barrica. No obstante, sí es posible que

algunos vinos jóvenes envejezcan en barrica, pero menos del tiempo del establecido para los vinos de Crianza.

Además, estos vinos jóvenes utilizan **viñas también más jóvenes**, con taninos más suaves. Por lo general son **más afrutados y con menos cuerpo**, son menos "intensos" que los de Crianza y Reserva.

El tiempo que han de permanecer los vinos en barrica puede variar según la denominación de origen. Así, Consejos Reguladores como el de Rioja o Ribera del Duero aumentan el tiempo mínimo de crianza en barrica a los 12 meses para los tintos y garantizan que las barricas tienen que tener una capacidad aproximada de 225 litros. Para otros vinos, como la **DO Rueda**, este tiempo en barrica se reduce a los seis meses.

Vinos de Crianza

Los vinos tintos de crianza son aquellos que han pasado por un **proceso de envejecimiento de dos años**, con un mínimo de **seis meses en madera** (salvo las excepciones de las DO Rioja y Ribera del Duero). A partir del tercer año es cuando se pueden comercializar.

Si hablamos de **vinos blancos o rosados**, son Crianza cuando se someten a un periodo de envejecimiento de 18 meses en bodega, de los que al menos seis los pasan en barricas de madera. Estos vinos **pueden comercializarse a partir del segundo año**.

El paso del vino por la barrica está pensado para mejorar sus cualidades. **Los vinos de Crianza experimentan fermentaciones más largas**, y lo son aún más en los Reserva y Gran Reserva. La madera aporta equilibrio y aromas que consiguen que un vino bueno pase a ser muy bueno.

Vinos de Reserva

La Reserva es la siguiente etapa de maduración de un vino. Por lo general, cuentan con mayor calidad que los Crianza porque su tiempo de envejecimiento es mayor pero no tiene que ser mejor que un vino joven. **Los tintos Reserva deben pasar un mínimo de 36 meses de maduración**, con al menos 12 de ellos de estancia en barrica de madera. Se comercializan a partir del cuarto año.

Para blancos y rosados, el tiempo de maduración se reduce a los 18 meses como mínimo, con seis en barricas de madera y 12 más en la bodega. La diferencia entre un vino blanco o rosado de Crianza o de Reserva es que este último se pone a la venta a partir del tercer año.

Vinos Gran Reserva

La última etapa de maduración está únicamente reservada para las mejores cosechas. Son **los vinos más exquisitos, los de mayor calidad**. A la diferencia de tiempo de maduración en bodega se suma que para estos vinos se seleccionan las mejores uvas de cada cosecha. Las bodegas ponen todo su interés en elaborar vinos apreciados por los clientes cuando quieren conseguir un Gran Reserva.

Con respecto al tiempo de maduración, **los tintos Gran Reserva deben contar al menos con cinco años de envejecimiento**. Durante ese periodo, al menos un año y medio debe ser en barrica de madera, para aportar más matices al sabor y el cuerpo final del vino. Se comercializan a partir del sexto año.

Blancos y rosados Gran Reserva permanecen en bodega únicamente cuatro años, y de ese tiempo solo **seis meses en barrica**. Se comercializan también a partir del sexto año.

En resumen, los parámetros que determinan la denominación de un vino, si es Crianza, Reserva o Gran Reserva, son su tiempo de maduración y el número de meses que permanece en el interior de una barrica. A su vez, es importante **distinguir entre tintos y blancos y rosados**, pues estos dos últimos necesitan menor tiempo de

envejecimiento.

El tiempo de envejecimiento es importante no solo por los diferentes matices que aporta a cada vino, sino porque esto garantiza una **duración más o menos elevada para su consumo**. El vino joven, el vino del año, cuanta con una vida de consumo que oscila entre los 3 y los 5 años, dependiendo del vino, mientras que los de Crianza pueden aguantar de 5 a 8 años. Los vinos Reserva y Gran Reserva sí son más duraderos, si bien esto depende en gran medida de su elaboración.

Todas estas variables y peculiaridades están pensadas para que los vinos, sean del tipo que sean, ofrezcan una buena calidad y atrapen el paladar del consumidor.