vinetur

Versatilidad y diferenciación, las barricas de granito han llegado para quedarse

La gallega Ánforum comercializa depósitos ovoides en granito que favorecen la microoxigenación de los vinos. Están ya presentes en más de la mitad de las denominaciones de origen nacionales y siguen su expansión nacional e internacional.

martes 5 de octubre de 2021

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Empezaron en Galicia en 2017, con la mente puesta en ofrecer una herramienta de diferenciación para el envejecimiento de los vinos. Aunaron vanguardia, investigación y recuperación de la tradición de los vinos en ánforas. El resultado es Ánforum, barricas de piedra, una marca registrada que desde 2018 comercializa ánforas ovoides realizadas en granito que permiten darle a los vinos un carácter diferencial en base tanto a la forma como al material empleado. Aunque empezaron en Galicia y con los vinos de las Rías Baixas, que cada vez en mayor medida buscan la diferenciación de sus vinos de guarda, ya están presentes en más de la mitad de los territorios vitivinícolas nacionales situando sus "huevos de piedra" en las denominaciones de origen de Rioja, Priorat, Penedés, Navarra, Jerez, Ribera del Duero, Rías Baixas, Toro, Pla de Blages, Ribeira Sacra, etc... y en expansión internacional.

"Actualmente estamos en negociaciones con un posible distribuidor para incorporar las DOs de Castilla y León, con Ribera de Duero como principal representante, dentro de nuestro mercado nacional", nos explica uno de los socios del proyecto, Martín Busto, "distribuimos actualmente en Alemania, Austria y Suiza mediante acuerdo comercial con distribuidor y estamos en negociaciones con dos empresas de enología para abordar el mercado griego y checo", nos explica.



Pero, ¿dónde radica el éxito de estas ánforas de granito y qué le aportan a los vinos? Busto nos explica que la crianza en piedra es oxidativa por la porosidad de la misma, aunque en un nivel menor que la madera, por lo que la piedra junto con la forma de los depósitos contribuye a un afinamiento tanto en nariz como en boca, dando como resultado vinos más redondos y grasos.

"El material, en este caso granito, y su forma ovoide conjugadas hacen que la crianza sobre lías sea muy suave, ya que el movimiento de las lías no se produce mecánicamente, y sí por las corrientes de convección generadas en el interior por su forma ovoide, dando lugar a un incremento de manoproteínas, principales responsables del incremento de volumen en boca y sensación de grasa del vino". El resultado es que los vinos que han pasado por estas barricas tienen un perfil mineral más acentuado en nariz, con notas de piedra seca, además de notas balsámicas, ligeros ahumados y

elegantes notas salinas, evitando la aparición de notas reductivas de forma natural.



Además de favorecer la microoxigenación de los vinos, las barricas de piedra tienen también otras ventajas en su uso para el envejecimiento del vino: limpieza, durabilidad y versatilidad. "Actualmente nuestros clientes están realizando crianzas entre 4 y 6 meses en nuestros depósitos, siempre en función del vino y el producto final deseado, si bien las crianzas pueden prolongarse en vinos con mayor acidez y menor ph.

Crianzas combinadas

La propuesta de Ánforum no busca sustituir a la madera en el proceso de envejecimiento de los vinos sino aportar un nuevo elemento al proceso a través de un producto que imprimiera un carácter diferencial a los vinos envejecidos en su interior, recuperando un método ancestral como es la forma ovoide pero empleando un material diferente, 100% gallego, como es el granito.

De hecho, son ya bastantes las bodegas que hacen crianzas combinadas, poniendo el vino en contacto con ambos materiales. La combinación o no de estos materiales de crianza irá siempre en función del vino que se busque y del resultado final que quiera obtener el enólogo, "actualmente, algunos de nuestros clientes están realizando coupages con granito, madera, inox e incluso hormigón", explica Busto.

Huevos de piedra



Tratándose de una idea novedosa de la que no existían precedentes, Ánforum ha apostado a lo largo de estos años por la ciencia y las nuevas tecnologías para asegurar los resultados, obteniendo la aprobación de la OIV. Avalados por los resultados analíticos, "diseñamos y fabricamos un depósito prototipo y realizamos la crianza de un vino albariño durante 7 meses en Bodegas Santiago Roma supervisada por el enólogo Cayetano Otero", nos explican desde la empresa. El ensayo fue todo un éxito y el vino pasó todos los controles tanto de dos laboratorios independientes como del panel de cata del Consejo Regulador Rías Baixas, lo que les permitía salir al mercado con todas las garantías y con el objetivo de imprimir a los vinos ese carácter de terruño que identifique y potencie de forma natural sus características. El concepto de mineralidad va asociado al "terroir", por lo que es indispensable contar con un vino de calidad para que la elaboración o crianza en piedra potencie las características del vino, en el caso del granito, este acentúa los componentes minerales del vino.

Los buenos resultados hacen que sus responsables miren con optimismo al futuro, trabajando en incrementar su presencia nacional e internacional, además de trabajar en nuevos modelos de barricas que les permitan consolidar su proyecto y avanzar en su diversificación en otros sectores, como el de la sidra o la cerveza, buscando mejorar y obtener cada vez mejores elaboraciones.