vinetur

Cómo influye la barrica en el buen vino

lunes 4 de abril de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



El tiempo que pasa el vino en una **barrica de roble** francés, americano o de otro tipo, le permite llevar a cabo su proceso de maduración. El contacto con la madera confiere a la creación vinícola unos matices que quedan patentes en su aroma, sabor y color. Sin embargo, hay otros factores que también entran en juego. A continuación, analizamos los detalles más destacados de esta **fase clave en la excelencia** de cualquier vino.

Tipos de barrica y sus características

El tipo de madera elegida para la fabricación de las barricas tiene su **reflejo en el resultado final** del vino. En la actualidad, las especies más utilizadas son:

- **Madera de roble francés.** Esta materia prima es de gran calidad y se caracteriza por ser más blanda y presentar un grano muy fino, como resultado de un crecimiento más pausado. La oxigenación se producirá, en consecuencia, a un ritmo más lento.
- **Madera de roble americano.** En este caso, nos encontramos ante un material más resistente. Sus señas de identidad son la dureza y la permeabilidad, las cuales se traducen en unos toques más potentes que tienen lugar a una velocidad mayor.

La lista de árboles a los que se recurre, aunque en menor medida, se completa con estos:

- **Madera de roble español.** En sus características, guarda bastantes similitudes con el roble francés. Y no es de extrañar, dada la cercanía de sus tierras de cultivo. Se utiliza, fundamentalmente, para los tintos.
- **Madera de cerezo.** Disponemos de dos variedades diferentes que se distinguen por su nivel de tostado. Por lo general, este material se emplea para almacenar tanto blancos como tintos para dotarles de matices intensos a cerezas o ciruelas.
- **Madera de acacia.** También se divide en dos tipos y, de nuevo, es el tostado el que marca la diferencia. Tenemos la madera no tostada (empleada para aportar toques frescos a los vinos blancos) y la que solo está tostada parcialmente (para la conservación de tintos).

Cuánto tiempo debe pasar el vino en barrica de roble u otro tipo



La madera en la que ha sido fabricada una barrica no es el único condicionante al que debemos prestar atención. En la maduración del vino, hay otros elementos que influyen, como **su crianza**. En función de los meses empleados en el proceso de envejecimiento, tendremos estos cuatro tipos:

1. Vino joven

Se denomina así al que está listo para su consumo **entre dos y cuatro meses** después de la vendimia. Su fermentación alcohólica y maloláctica puede tener lugar en barrica o en otros recipientes, como tinajas de barro.

2. Vino crianza

Si es tinto, su maduración será de **al menos 24 meses**. De estos, los seis primeros meses permanecerá en barrica y el resto en botella. Si se trata de un blanco o rosado, el **tiempo en barril se mantiene en seis meses** y el tiempo de maduración se reduce a18 meses.

3. Vino reserva

Su calidad es mayor que la de un crianza. También lo es su maduración, la cual asciende a **un mínimo de 36 meses** en el caso de los tintos. De este tiempo, deberá permanecer en una barrica de roble, por lo menos, un periodo de 12 meses. Si hablamos de blancos y rosados, pasarán 18 meses madurando y de ellos, **seis meses en una barrica**.

4. Vino gran reserva

Supone un nuevo incremento de la calidad y, de nuevo, del tiempo de crianza. Será, como mínimo, de **60 meses**, **incluyendo los 18 primeros que tendrá de pasar en barrica**. En el caso de blancos y rosados, el periodo de maduración global desciende hasta los 48 meses, pasando, al menos, seis en barrica.

Todos estos tiempos son referencias mínimas generales establecidas para España en la Ley de la Viña y el Vino.

Ventajas de la barrica para la calidad del vino

A la hora de evaluar su calidad, es necesario que atendamos al tiempo que permanece el **vino en barrica.** También a la oxigenación de la madera empleada en la construcción de esta. Esta misma madera aporta, además, diferentes compuestos durante el tiempo que está en contacto con cada creación de la bodega.

Matices del vino en barrica en función de su madera

La de roble francés se traduce en una textura sedosa, mientras que los aromas recuerdan a especias. Entre ellas, destacan el clavo y la pimienta. En boca, se revelan **como muy delicados y suaves**, con toques de caramelo, canela, frutos secos…

La de roble americano, por su parte, transfiere una menor cantidad de taninos. Sus **aromas son más potentes**, como pueden ser el del café, el coco, la vainilla y el cacao, entre otros. Su textura resulta más cremosa.

La madera de acacia pone de relevancia las **notas florales**. Nos encandilará por su sabor, menos amanerado y más redondo.

En conclusión, el hecho de que la maduración se lleve a cabo en **barrica de roble** u otro tipo es fundamental. Dependiendo de los materiales en los que esté fabricada, el vino adoptará una serie de matices que podremos apreciar en nuestro paladar.