vinetur

5 consejos de los vinos con crianza

¿Qué buscamos cuando elegimos un vino con crianza? ¿Qué vinos son ideales para "criar"? ¿Qué estilos pueden tener crianza? Todo eso y mucho más en estos cinco 5 tips de los vinos con crianza

viernes 12 de agosto de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si algo tiene de diverso el mundo del vino es que hay una multiplicidad de estilos y opciones para satisfacer a todos los paladares del universo. A los que quieren vinos frescos y fáciles de tomar y a los que algún que otro día quizá prefieren un vino con un

poco más de complejidad. Y ahí está el quid de la cuestión: los vinos con crianza no son mejores que los que no llevan a cabo un proceso de envejecimiento, pero claro que estos vinos sí nos van a denotar en la copa huella de evolución y modificación de sus características organolépticas.

Algunos vinos son ideales para la crianza (y otros, no)

Porque hay vinos que desde el viñedo están pensados como vinos del año, que nos darán su mejor cara sin ningún tipo de evolución y crianza. Y hay otros que, por el contrario, ya desde el momento cero (es decir, desde el momento uva, antes de que el mosto sea convertido en vino) son diseñados por los equipos técnicos de las bodegas (básicamente ingenieros agrónomos y enólogos) para que el producto final tenga otro destino. Claro que todo depende del tipo de uva, la calidad del año y el tipo de elaboración. Porque para que un vino sea destinado a un proceso de crianza debe tener un cuerpo con suficiente cantidad tánica (en el caso de los tintos), acidez y grado alcohólico. E idealmente poca tendencia a la oxidación, así su vida será más larga y sostenida.



¿Solo tintos?

Es cierto que la mayoría de los vinos que encontramos con crianza en tiendas de vino son tintos, pero hay que aclarar que se pueden criar vinos blancos, rosados y espumosos sobre sus lías. En el caso de los blancos al no contener tantos taninos como los tintos (ya que estos se encuentran en la piel de las uvas y los blancos al no estar en contacto con la piel en la maceración posteriormente no contienen taninos) muchas veces se ven afectados por la oxidación. Por eso generalmente son fermentados en las barricas y luego se quedan allí un tiempo extra -a definir por el enólogo- para realizar la crianza correspondiente.

¿Siempre en barricas?

Actualmente son las estrellas de la crianza, aunque cada vez más la bordolesa (con una capacidad de 225 litros) va cediendo el paso hacia otros recipientes con mayor capacidad así la relación madera-vino es menor y la presencia o huella de la barrica en aromas y sabores pasa cada vez más desapercibida. Entonces ¿para que se lleva el vino a la barrica? Porque allí dentro sucede la fase oxidativa de la crianza, ya que el vino muy poco a poco entra en contacto con el oxígeno que atraviesa las paredes de la barrica por largos períodos. Y ese aire al tomar contacto con el vino produce cambios organolépticos en el color, el aroma y el sabor del vino.



¿Qué aporta la madera al vino?

A primera vista el color de los vinos, en el caso de los tintos, cambiará de un rojo violáceo cuando jóvenes a un color rojo teja ya en su madurez. Los aromas primarios (procedentes de cada uva) irán abandonando terreno para dar lugar a los terciarios (los aromas típicos de la crianza) como vainilla, tostados, ahumados o torrefactos. Y en boca la crianza oxidativa dará una sensación de mayor suavidad en el paladar, pasando de la dura astringencia típica de la juventud a una textura en boca más sedosa y aterciopelada.

También dentro de la botella

Porque la crianza del vino en barricas necesita siempre de una crianza o estiba en botella, para terminar de redondear o equilibrar el vino. A diferencia de la fase anterior, la crianza en botella se realiza en ausencia de oxígeno (fase reductiva), es decir, que comienza una vez que se ha embotellado y tapado la botella con el corcho. Por eso para que esta última etapa sea exitosa es vital que la posición del vino sea horizontal para que el corcho permanezca húmedo y expandido, impidiendo que el aire entre de

forma excesiva al interior de la botella.

En este momento de la crianza, los vinos van mutando aún más sus colores: los tintos van de los tonos rojos, morados y azulados a los teja. Y en el caso de los blancos aparecen coloraciones amarillas muy intensas, que a veces llegan al ámbar.