vinetur

La vuelta de los toneles

Cuando en todo el mundo se aprecian los vinos con mayor equilibrio entre fruta y madera los viejos y queridos toneles vuelven a la carga y se convierten nuevamente en las estrellas de las bodegas

viernes 25 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Horacio Bibiloni Bodega Humberto Canale

"Bodega Weinert comenzó su historia con la elaboración de vinos que siguen una escuela enológica tradicional europea, donde la crianza y el tiempo que le otorgan a los vinos para su desarrollo aromático, profundidad y textura es un paso tan importante

como la elección del terroir" comienza Hubert Weber, enólogo de la bodega quien agrega que por eso "hoy, casi 50 años después de la fundación de la bodega, es un honor y una gran responsabilidad seguir el legado construido por Don Bernardo Weinert y Don Raúl de la Mota, por eso para nosotros elaborar vinos con crianza en toneles significa mantener viva la cultura con la cual tuvo los comienzos no solo Weinert, sino también la industria vitivinícola del país".

Tal es el compromiso con este tipo de crianza que recientemente la bodega escribió una nueva página en la historia del vino argentino sumando 32 toneles de roble francés -de entre 4000 y 7500 litros- que fueron montados en la bodega por el equipo italiano de tonelería Garbellotto; lo que representó un crecimiento de más de 170.000 litros de capacidad para la crianza de sus vinos, lo que equivale a un 13% del volumen total. Así actualmente la bodega tiene en total 260 toneles de roble francés con una capacidad de casi 1,5 millones de litros. La mayoría de los toneles, más precisamente 230 toneles son de roble del bosque de Nancy, de entre 2000 y 6000 litros con unos 50-70 años de antigüedad. Dentro de la selección de toneles la bodega cuenta con un tonel de 440.000 litros que es el más grande en uso de Latinoamérica que fue comprado y armado en la antigua Bodega Giol.



"La llegada de los nuevos toneles la vivimos con mucha emoción y aprendizaje. Fue una inversión que refleja la reivindicación de los procesos que venimos sosteniendo desde hace 50 años, que marcan nuestra filosofía enológica y el estilo de vinos clásicos" cuenta orgulloso Weber quien subraya la elección de la tonelería en el estudio exhaustivo que los italianos hacen de la madera con la que trabajan. "Garbellotto ha desarrollado una clasificación de la madera en base al análisis de cada duela dividido en cuatro categorías: struttura, que identifica la característica estructural, es decir, la madera con alto contenido en taninos para que el vino adquiera estructura y cuerpo, y el color se estabilice; dolce, que como su nombre lo identifica tiene la característica dulce, es decir, la madera con alto contenido de vainillina y furfural; speziato, que se identifica con la característica de la especia, es decir, de la madera caracterizada por el alto contenido de lactona y eugenol; y por último, equilibrio en la que no hay una característica dominante, sino que tiene todas las características están presentes de forma promedio. Por eso, para tomar la decisión final, durante un año realizamos pruebas de cada una de las maderas en nuestros vinos base para analizar la integración de cada uno de ellos. De esta forma, elegimos 16 toneles con composición

equilibrio y el resto repartidos con predominancia de alguna de las características restantes".

Está claro que la bodega desde siempre eligió este tipo de crianza más lenta y menos invasiva ya que "por sus grandes capacidades, la inducción de taninos y aromática de la madera en toneles es sutil, dando protagonismo a la materia prima y aportando la profundidad aromática y estructura fina que ofrece el roble" explica Weber quien destaca que de esta manera "los taninos del vino se polimerizan con los de la madera, haciéndose de texturas sedosas y persistentes en el tiempo, dando como resultado vinos con una excepcional profundidad aromática, enorme personalidad y gran potencial de guarda".

Si hay algo que en los últimos años empezó a repetirse una y otra vez es que los vinos tienen que tener más equilibrio entre la fruta y la madera, por eso el enólogo entre risas confiesa que "no nos sorprende que justamente ante la tendencia de vinos con menos protagonismo de madera muchas bodegas están volviendo al tonel. En ese sentido hoy seríamos vanguardistas" (risas).

En el corazón de la Patagonia hay otra bodega centenaria que aún utiliza toneles en la elaboración de sus vinos. "Para nosotros elaborar vinos en toneles es nuestra identidad como bodega" comienza Horacio Bibiloni, enólogo de Humberto Canale quien detalla que actualmente tienen alrededor de 150.000 litros de capacidad en centenarios toneles de roble francés -con capacidades entre 20 y 25 mil litros- que ingresaron a la Argentina hace más de un siglo.

"Las características que le aportan esos centenarios toneles a los vinos son muy especiales porque el proceso de microoxigenación es muy lento y como la madera ya es muy antigua el aporte desde el punto de vista aromático y de estructura es muy sutil, entonces no genera un impacto aromático que tape el perfil de fruta natural que tiene el vino" celebra Bibiloni quien aclara que para estar en sintonía con la tendencia actual de elaborar vinos con una menor percepción de lo sensorial de la madera, en la bodega están trabajando con barricas de mayor volumen para que la superficie de contacto con la madera sea menor y así poder generar una menor percepción de la madera en el vino. "Buscamos tener diferentes tostados, que sean un poco más suaves

para que el perfil aromático que le aporta el roble al vino sea más sutil. No tenemos menos barricas en la bodega sino que tenemos un uso mucho más racional porque no queremos que la madera sea protagonista para preservar el nivel de fruta de la región que nos da nuestra gran identidad".



De todos los vinos que actualmente elaboran en la bodega solamente el Íntimo Cabernet Sauvignon tiene guarda en toneles. "Por muchos años este vino fue el referente de la bodega entonces en ese vino decidimos mantener parte de la tradición y de la historia tan grande que tiene la bodega. Y como símbolo de esa historia creemos que es necesaria la conservación de una parte de ese vino en grandes toneles para conservar la identidad del vino".

Desde el Valle Calchaquí, en el norte argentino, los toneles dicen presente en Bodega El Esteco donde actualmente cuentan con 6 Cubas de 6.000 litros, 11 toneles de 6.000 litros, 12 cubas de 390 litros, 15 toneles de 500 litros y 20 toneles fermentadores de 600 litros. Todos de roble francés y de diferentes antigüedades, desde nuevos hasta de séptimo uso.

"Con todo este equipamiento los diferentes técnicos seleccionamos distintas maneras de realizar la crianza de los vinos y de esa forma distinguir o sobresaltar algunas características especiales en los mismos. A la vez, cuando pensamos en realizar la crianza en barriles de roble, hay diferentes opciones, desde las tradicionales barricas que por lo general son de 225 litros de capacidad hasta los barriles de 300, 390, 500 o 600 litros" explica el enólogo Alejandro Pepa, quien agrega que "la utilización de cada tipo de vasija va a entregar al vino un estilo diferente, resaltando algún tipo de característica especial. Por ejemplo, al utilizar toneles de 6.000 litros buscamos especialmente tener una crianza prolongada del vino en contacto con el roble, resaltando frescura, suavidad y delicadeza en el vino, pero entregando un aporte menor en los aromas y sabores que sede el roble, es decir, resaltamos y protegemos los aromas primarios del varietal de uva que estamos cuidando".

Así la crianza en toneles no es exclusivamente para vinos tintos a los que "esta lenta crianza sobresalta y protege los aromas más típicos del varietal, como por ejemplo, El Esteco Cabernet Sauvignon o el Malbec, donde se podrá apreciar con mucha intensidad el carácter aromático del vino". Sino que en el caso de los blancos, la crianza en toneles la eligen para resaltar las características de suavidad de boca, aumentando así la sensación final de sedosidad o cremosidad, como en El Esteco Blanc de Blancs.

Está claro que en el mundo entero la tendencia es que los vinos tengan menos crianza en madera pero hay bodegas y consumidores que siguen eligiendo este tipo de vinos. "A nosotros nos gusta mucho la crianza con roble" comienza Pepa quien agrega que "por lo general, es un gran valor agregado en los vinos ya que aporta un plus a la calidad final. Por eso hemos diseñado una modalidad de trabajo combinando diferentes técnicas de crianza en donde, logramos expresar la tipicidad varietal por encima del impacto aromático de roble que aporta el proceso de esa crianza. Así buscamos mantener la frescura protegiendo las notas aromáticas primarias de los vinos. De esa

manera estamos en búsqueda de un equilibrio entre todas las bondades que aporta este estilo de crianza y cuidando no excedernos en el impacto aromático de notas ahumadas, de café o vainilla".

Y para terminar en enólogo explica a la perfección qué tipo de vino elige para los distintos formatos de vasijas de madera. "Las barricas afinarán aquellos taninos más vibrantes o algo tensos de un vino concentrado o diseñado para una guarda extensa. En cambio, los toneles no afinarán esos taninos, es decir, debemos procurar poner en toneles vinos menos vibrantes, ya que los mismos aportarán elegancia, mejor textura y cremosidad, y se resaltarán aromas primarios, pero no podremos buscar afinar taninos briosos porque para ellos están las buenas barricas".