vinetur

Gama Roble de Antonio Serrano, vinos que integran a la perfección la crianza en tinaja y barrica

martes 21 de febrero de 2023

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

La crianza del vino es un emocionante proceso en el que hay que tener en cuenta un gran número de variables. Entre las más importantes, encontramos la elección del recipiente más adecuado para que el vino envejezca y evolucione. En este sentido, últimamente asistimos a un debate muy interesante, básicamente, si es mejor utilizar tinajas o barricas para la crianza del vino.



A través de este post, os vamos a explicar las principales diferencias entre ambos métodos. Cuando hablamos de la barrica de roble, nos referimos a unos recipientes fabricados con láminas (denominadas duelas) de madera de roble francés o americano, que controla la entrada de un flujo controlado de oxígeno, lo que permite evaporar y concentrar el vino. De este modo, se consigue adecuar la graduación alcohólica y cuerpo del vino, que dependerá tanto de la porosidad de la barrica, como de la hermeticidad de su cierre. El tueste de la madera del roble aporta nuevos sabores y aromas al vino, entre los que encontramos la vainilla, el chocolate o el café.

Por otra parte, tenemos la crianza del vino en tinajas hechas a partir de arcilla moldeada en una particular forma similar a la de un jarrón o cántaro. La estructura microporosa del material funciona igual que la madera de las barricas. La evaporación del vino en este proceso también se realiza a través de las paredes del recipiente, ya que la arcilla no es totalmente impermeable. Este material permite un aporte lento y constante de oxígeno que elimina el verdor de la fruta y la preserva, respetando su sabor al máximo.



Desde hace casi una década, Antonio Serrano pone todo su esfuerzo en lograr un vino que sea el fiel reflejo de su terruño (terroir), pero sin renunciar a los beneficios que aporta la madera al vino, una hermosa idea cercana a la intención artística. Antonio persigue métodos de elaboración y envejecimiento alternativos, que combinen el conocimiento enológico moderno con materiales clásicos, como son las tinajas de barro. En este sentido, ha elaborado la Gama Roble, unos vinos que integran a la perfección la crianza en tinajas de barro y en barricas de roble, algo que desde hace tiempo están demandando los nuevos consumidores de vino, alejados de las tendencias de la década de los 90, donde se abusaba de la madera.

Según el propio Antonio Serrano, "Yo buscaba un recipiente que facilitase la microoxigenación sin transferir ningún sabor extraño y preservar los aromas del vino, y el único que lo permite es el barro cocido. Si a esto le sumamos unos meses de crianza en barrica, el vino encuentra unos toques muy agradables de roble pero que dejan apreciar plenamente la frutosidad de la uva. En realidad dispone de lo mejor de los dos

mundos". "La crianza en tinaja aporta mucha frescura y expresividad mientras que el paso por barrica aporta una gran finura y elegancia a nuestros vinos, a la vez que permite que estos sean muy respetuosos con las características específicas del terroir".