vinetur

¿Qué efecto tiene la madera sobre el vino?

La influencia de las barricas en el sabor del vino

martes 18 de octubre de 2016



En Burdeos, Borgoña y muchas zonas de España se utilizan las propiedades del roble nuevo para los vinos tintos y en menor medida los blancos.

Por el contrario, en otras regiones también muy tradicionales -como Oporto, Jerez o Champagne- evitan el contacto del vino con la madera nueva.

Sea como fuere, la madera respira y deja pasar un poco de aire, por lo que puede contribuir a una mejor maduración del vino y a desarrollar su capacidad de envejecimiento, pero para conocer con mayor detalle este proceso consultamos con Tonnellerie Meyrieux España, firma tonelera internacional de prestigio.



Propiedades de la madera sobre el vino

Hay que tener en consideración tres variables: el tamaño de la barrica, su edad y el origen (y tipo) de madera con el que está fabricada.

El material más ampliamente usado para la fabricación de barricas en todo el mundo es el roble, el motivo no es otro que la unanimidad existente en enología en cuanto a sus propiedades físicas y aportes aromáticos.



Sin embargo, la estructura molecular del roble que conforma sus células varía según el origen. Así, los vinificadores distinguen el grano cerrado o grano suelto, que depende de su crecimiento, y por tanto, del bosque de donde proviene.

Los robles que crecen lentamente -como los de la zona de Berry (Francia)- dan a la madera un grano cerrado. Esta característica no solo afecta a su permeabilidad al aire, sino también a sus componentes fenólicos (de la madera), más finos, motivados en parte porque el árbol crece más en primavera que en verano.



Los polifenoles

Los polifenoles contenidos en las células del roble son los aportes aromáticos que se buscan para ciertos vinos.

En la actualidad se han identificado más de 60, y 18 fenoles diferentes, de los cuales el más importante es el tanino.

No obstante, los taninos de la madera de la barrica son diferentes a los taninos de la madera de las pepitas, los hollejos y escobajos de las uvas. Los taninos de las barricas aumentan en mayor grado la astringencia del vino, suavizan su acidez y refuerzan su estructura.

Más compleja todavía, ya que está relacionada con la estructura de la madera, es la variedad de sustancias que contienen los robles procedentes de otros bosques.

El roble del Lemosín (región central francesa), que crece rápidamente, posee una estructura más tosca y aporta componentes aromáticos más poderosos que el de Berry. Posee una mayor cantidad de sustancias aromáticas sutiles, como el eugenol y la lactona.

En consecuencia el roble de Lemosín se utiliza más para los aguardientes (como el Coñac) mientras que para los tintos se suele preferir el de Berry.

Después de la tala, los troncos son aserrados en tablones que luego se hienden (no se sierran) para obtener las duelas. Las duelas se secan al aire durante dos o tres años. A partir de aquí existen múltiples técnicas y elaboraciones, y el resultado dependerá del talento del tonelero.