Virutas de roble frente a barriles

Técnicas de envejecimiento rentables

lunes 18 de diciembre de 2023



El arte del envejecimiento del vino ha evolucionado considerablemente a lo largo de los siglos, pasando de ser una mera necesidad de transporte y almacenamiento a convertirse en un paso fundamental en la elaboración de vinos de calidad. Esta evolución, de la que son testigos prácticamente todas las regiones productoras de vino del mundo, gira en torno al uso de recipientes de madera, normalmente barricas de roble, para realzar y refinar las características del vino.

La elección de la madera desempeña un papel crucial en este proceso. Los distintos tipos de madera confieren al vino aromas, sabores, estructuras y matices diferentes. Además, el tratamiento de la madera en sí -incluidos el tostado, el vaporizado, el secado y las dimensiones y volumen específicos de las barricas- influye

significativamente en el producto final. Sin embargo, el coste de la madera, las limitaciones de espacio en las bodegas y la escasez de recursos han llevado al desarrollo y aceptación de técnicas alternativas de envejecimiento de la madera.

Una de ellas consiste en sumergir trozos de madera directamente en el vino. Esta técnica, sancionada y normalizada en determinadas regiones vinícolas e incluso aprobada por la Unión Europea, emplea diversas formas. Las más comunes son las astillas de madera, pero el método también incluye cubos, polvo, duelas, piezas de dominó, láminas de infusión y astillas. Todos ellos se sumergen en cubas de vino para simular el envejecimiento tradicional en barrica.

Existe un estigma en torno a esta práctica; admitir abiertamente que se utilizan estos métodos podría llevar a algunos consumidores a juzgar prematuramente o incluso rechazar el vino. En consecuencia, muchas bodegas emplean discretamente estas técnicas para reducir costes, afirmando posteriormente que sus vinos han sido envejecidos en barricas de roble durante un determinado periodo. En realidad, la frase debería ser "envejecido con roble" y no "envejecido en roble", y el uso del término "barrica" en este contexto roza lo fraudulento.

Imagínese una cuba de acero inoxidable que contiene 20.000 litros de vino con cientos de kilos de madera en forma de duelas y cubos sumergidos en su interior. Al cabo de unos meses, el vino adquiere las deseadas cualidades de roble que muchos consumidores aprecian.

El discernimiento de estos métodos de envejecimiento puede ser todo un reto, incluso para los más experimentados. Pensemos en una bodega que produce un millón de botellas de un determinado vino pero sólo posee 80 barricas. Esta disparidad de cifras plantea dudas sobre la autenticidad del proceso de envejecimiento que afirman algunos productores.

A medida que la industria vitivinícola sigue evolucionando, estas prácticas modernas de vinificación ponen de relieve el equilibrio entre tradición e innovación. Plantean cuestiones importantes sobre la autenticidad, el coste y la percepción del consumidor en el mundo del vino.