vinetur

5 consejos para descifrar la crianza del vino en madera

Más allá que la tendencia mundial propone vinos con un mayor equilibrio, la crianza en recipientes de madera sigue siendo una de las características más distintivas de los vinos de guarda

viernes 5 de enero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando las bodegas proyectan elaborar vinos con crianza ya desde el viñedo se trabajará para que las uvas tengan la mayor madurez posible en el momento de la cosecha, así se obtendrá en la fermentación un grado alcohólico suficiente para

afrontar el paso del tiempo. Ya que la columna vertebral de un vino de guarda son la sumatoria de la acidez, el grado alcohólico y -en el caso de los tintos- la estructura tánica.

Ahora bien, la elección del tipo de madera, tostado, tamaño y los tiempos de crianza serán la clave para que cada vino sea único.

Orígen de la madera

- **Roble americano:** La madera de este origen es más resistente, dura y permeable, lo que se traduce en transferencias mucho más potentes, que se consiguen de una manera mucho más rápida. Así, la crianza en roble americano aporta aromas intensos como el cacao o café.
- **Roble francés:** Este tipo de madera es más blanda que el roble americano, lo que se traduce en una oxigenación del vino más lenta y en consecuencia los sabores que aporta al vino son más suaves y delicados.
- **Roble español:** Tiene más semejanzas con su homónimo francés por la zona geográfica en la que se ubica. Suele ser el material elegido para vinos tintos, ya que posee un gran potencial enológico que proporciona matices avainillados y ahumados.
- **Roble húngaro:** se caracteriza por fracciones aromáticas que evocan la vainilla y las especias. Su contenido tánico moderado limita las sensaciones de amargor y astringencia.
- **Castaño:** La madera de castaño presenta grandes aptitudes para elaborar vinos ya que aporta mucho tanino, incluso más que el roble.
- **Acacia:** Pueden distinguirse dos variedades dependiendo del grado de tostado que tenga la madera, si no está tostada suele ser elegida para la crianza de vinos blancos ya que aporta toques frescos. Por otro lado, si está tostada parcialmente también puede destinarse a la conservación de vinos tintos.
- **Cerezo:** Al igual que la madera de acacia, en el cerezo existen dos tipos de barricas, ambas sirven tanto para tintos como blancos, cuando dispone de un nivel de tostado medio aporta matices mucho más intensos a ciruelas o cerezas.

Tipo de tostado de la madera

Más allá del origen, el tipo de tostado que tenga la madera aportará matices totalmente distintos a los vinos. Haytostados altos, medios o bajos que harán que no sólo el componente aromático cambie en intensidad sino que además dependiendo el tipo de tostado también el aporte de tanino será diferente.

Por lo general los vinos roble se suelen utilizar tostados más altos y los vinos con más crianza van a los tostados medios o bajos para que el aporte no sea tan alto.

- **Tostado ligero:** Es el más suave y aporta aromas que recuerdan a madera nueva o recién cortada o vainilla.
- **Tostado medio:** Este tipo de tostado aportacomplejidad y potencia aromática. Así, aparecen en el vino aromas ahumados y notas como cacao y una vainilla más acentuada.
- **Tostado fuerte:** Idealcuando se quiere dejar una huella más marcada con una improntaahumada muy intensa, ya que las notas que aparecen en el vino recuerdan a carbón, caramelo muy tostado y melaza. Por tener una personalidad más fuerte e intensa, las barricas con este grado de tostado no se utilizan durante demasiado tiempo ya que su aporte de aromas es muy potente. Vale recordar que los vinos más complejos necesitan en general tostados medios, pero los tostados altos muchas veces pueden mejorar algunos vinos menos estructurados y complejos.

Tiempos de uso de la madera

También será vital la elección de recipientes nuevos o usados, ya que el vino absorbe materia de la barrica y viceversa, por lo que después de varios usos el aporte de la barrica va disminuyendo notablemente.

- **Barricas nuevas:** aportan un tanino más dulce, intenso y aterciopelado.
- **Barricas usadas:** aportan un tanino equilibrado y suave.
- **Barricas viejas:** aportan un tanino más secante y en algunos casos desagradable.

Tiempos de la crianza

Si hablamos de los tipos de crianza que puede tener el vino en España podemos enumerar los vinos jóvenes, los roble, los crianza, los reserva y los gran reserva. Vale subrayar, que un gran reserva no es mejor que un vino joven, simplemente son vinos diferentes con crianzas distintas.

Por ejemplo, en la DOCA Rioja un tinto crianza tiene que haber sido criado al menos 2 años y cómo mínimo tiene que haber estado 12 meses en barricas de roble de 225 litros de capacidad. En blancos y rosados, el período mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses.

Los vinos tintos reserva exigen una crianza mínima entre barrica de roble y botella de 3 años. De los cuales, al menos 1 año el vino debe haber estado en barricas y luego al menos 6 meses de estiba en botella. En vinos blancos y rosados el período de crianza es de 2 años, de los cuales, 6 meses tienen que ser en barricas de 225 litros.

Y los gran reserva tintos tienen que ser criados durante un total de 5 años con un mínimo de 2 años en barrica de roble de 225 litros y 2 años en botella. En blancos y rosados el tiempo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo deben ser en barrica.

Tamaños de las vasijas

Más allá que las barricas bordelesas de 225 litros son las más elegidas en todo el mundo actualmente el catálogo de tamaños de vasijas se ha multiplicado. Así es posible encontrar barricas de hasta 600 litros, cubas de entre 1000 y 5000 litros, fudres de 1000 a 30.000 litros o toneles enormes de 50.000 litros o más.