vinetur

¿Por qué se utiliza roble para la crianza de los vinos?

lunes 1 de abril de 2024

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Una de las preguntas comunes cuando hablo de la **crianza de un vino** es si todas las barricas que se utilizan son de roble, y por qué se usa este tipo de madera. Desde que los franceses inventaron la barrica, el vino y el roble han ido muy de la mano. Y es que en todos los rincones de Francia crecen robles, por lo que es una madera disponible y fácil de adquirir, además de los beneficios que aporta a los vinos.

¿Todas las barricas son de roble?

Lo cierto es que no. Existen barricas de otras maderas como el **castaño o la acacia**, además de otros materiales como la **arcilla, la cerámica o el hormigón**. Pero lo cierto es que el roble ha sido y sigue siendo el material favorito para la elaboración del vino. Esto es porque los **sabores del roble poseen una afinidad natural con los sabores de los vinos**.

¿Qué le pasa al vino cuando está dentro de una barrica?

La barrica **añade taninos que estabilizan los taninos del vino**. Estos compuestos naturales presentes en la piel y las semillas de la uva aportan estructura y astringencia al vino. A lo largo de la crianza en barrica, los taninos del vino interactúan con los compuestos fenólicos presentes en la madera, lo que ayuda a suavizar y mejorar la textura y la sensación en boca. Durante el proceso de envejecimiento en barricas de roble, el vino absorbe compuestos volátiles presentes en la madera, como la **vainillina** , que proporciona notas dulces y especiadas, y las **lactonas, que añaden sabores a coco y almendra**. También, el **tostado de las barricas** durante su fabricación da lugar a una **gama de sabores** que van desde el caramelo y el *toffee* hasta el ahumado y el especiado, que contribuyen a la complejidad sensorial del vino.

Además de su impacto en el sabor y la estructura del vino, el roble también desempeña un papel importante en la **estabilización del color del vino tinto**. Durante el envejecimiento en barrica, se produce una lenta oxidación del vino a través de los poros de la madera, lo que puede ayudar a fijar y estabilizar los pigmentos responsables del color del vino, **previniendo la oxidación prematura y manteniendo su intensidad y viveza**.

La **microoxigenación** es otro proceso importante que ocurre durante la crianza en barrica y que **contribuye a la evolución del vino**. A través de los poros de la madera, se produce una entrada controlada de oxígeno en el vino, lo que puede tener efectos beneficiosos en su desarrollo y maduración. Esta exposición al oxígeno puede ayudar a suavizar los taninos, promover la integración de los sabores y aromas del vino y mejorar su estabilidad y longevidad en el tiempo.

En el proceso de crianza siempre se pierde algo de vino debido a la evaporación. La merma deja al vino en contacto con el oxígeno, de modo que las barricas necesitan ser llenadas de forma regular para evitar una oxidación que sea perjudicial para el producto, además de prevenir problemas microbianos.

El tamaño importa, y la edad también. ¿De dónde proceden los robles?

Factores como el **tamaño y la edad de la barrica son importantes** a la hora de elegir una u otra para elaborar los vinos. Cuanto más viejas y grandes sean, menos sabor a roble aportarán. Otro factor importante es el tostado, cuánto tiempo se ha tostado y cómo se ha hecho. Pero, sin duda, lo más importante es la **procedencia del roble**. Las barricas más utilizadas proceden de **roble francés o roble americano**, pero también se fabrican otras con **roble báltico**.

La **principal diferencia entre el roble francés y el americano es la oxigenación**. El **francés** se caracteriza por tener un grano más fino y provocar una **oxigenación más lenta** debido a que la microoxigenación es menor. Esto significa que el vino necesita pasar más tiempo en barrica. El **americano**, sin embargo, tiene un grano más grueso siendo su **oxigenación** más rápida y aportando las propiedades de la madera al vino en menos tiempo y con mayor facilidad. Además, de forma general, aporta menos taninos que las barricas de roble francés.

Otro dato importante es que los **robledales tienen su propio *terroir***, y eso también da lugar a diferencias entre unos y otros, No es lo mismo un roble de **Tronçais** que uno de **Vosgos** (el preferido por muchos viticultores).

Y ahora que ya conoces un poco más acerca de la barrica, te recomiendo que consultes la ficha técnica de los vinos que **bebas y observes las diferencias entre los tipos de barrica** que se utilizan.