



LAS BARRICAS Y SU INFLUENCIA EN EL VINO

por Pedro Albar

Director Técnico de Viñas del Vero

En las últimas décadas, el desarrollo de la enología moderna ha permitido un mejor conocimiento de cómo influyen en la calidad del vino cada uno de los factores que, a lo largo de su elaboración y envejecimiento, van dando forma a la identidad del mismo.

A lo largo de los años de existencia de Viñas del Vero la investigación ha sido y sigue siendo una constante para poder mejorar la calidad de nuestros vinos. A partir de 1994, este esfuerzo para mejorar la calidad de los vinos tiene el uso de las barricas para su envejecimiento y las distintas variables que influyen en este proceso.

Puestos a analizar la influencia del roble y las barricas en nuestros vinos, es obligada una revisión sobre los motivos por los que se introduce en las barricas de roble. En este momento conocemos que su paso por las barricas tiene las siguientes repercusiones:

- Enriquecimiento del vino en compuestos aromáticos que se producen con el tostado de las duelas durante la construcción de la barrica. Los vinos poseen unos aromas distintos a los que no han superado este proceso.
- Enriquecimiento en los taninos del roble, que pasan de la madera al vino produciendo dos efectos simultáneos: influyen en el color, haciéndolo más intenso y más estable en el tiempo y afectan al paso del vino por la boca, convirtiéndolo en más tánico.
- Control del potencial de oxidoreducción, al ser la barrica relativamente permeable, el vino envejece en un adecuado nivel de oxidación que afecta al aroma, al color y al sabor.

Además, la barrica se ha mostrado como el mejor reactor para que los tres fenómenos anteriores se lleven a cabo de forma simultánea. Hasta ahora, aunque se han podido simular las condiciones y los distintos compuestos, no se ha llegado a emular el resultado final que produce la barrica.

Visto así todo parece muy sencillo, pero la decisión fundamental está en saber en qué barrica, de qué tipo de roble, cuánto tiempo y la cantidad de variables que se pueden introducir. La fórmula del envejecimiento del vino en barrica es tal que lo que parece una ecuación simple acaba siendo álgebra compleja.

En 1994 nos planteamos en Viñas del Vero un estudio que nos permitiera analizar la repercusión en nuestros vinos de las siguientes variables:

- Tipo de roble a utilizar, americano o francés, En este último caso, origen del bosque francés utilizado.
- Tamaño de la barrica y dimensiones, bordelesas de 225 litros o pièces de Borgoña de 228 litros.
- Secado del roble.
- Grado de tostado del roble.
- Tiempo de paso en las barricas.
- Edad de las barricas.
- Momento de poner el vino en las barricas.

El trabajo ha consistido en el envejecimiento de los vinos procedentes de nuestros mejores viñedos en diferentes barricas de diferentes toneleros franceses. Así, desde la cosecha de 1994, hemos podido comprobar, por ejemplo, la evolución de un Cabernet Sauvignon del pago “Los Sasos” en barricas más o menos tostadas, de un Merlo del pago “El Ariño” en barricas bordelesas o en pièces de la Borgoña, de una Garnacha del pago “Purruego” en barricas de diferentes tamaños o de varios Cabernet Sauvignon procedentes de distintos pagos en la misma barrica. Y así una añada tras otra.

En bodega hemos realizado infinidad de catas con el fin de seleccionar los toneleros que producen las mejores barricas para el envejecimiento de nuestros vinos. Finalmente, a partir de 1998 hemos querido compartir e incluso ampliar nuestras experiencias realizando catas de algunos de estos vinos con grupos de expertos catadores de diferentes países, con el fin de incluir los resultados de estas catas en nuestro trabajo de investigación.