

Aromas de crianza

Ana Arazuri y Viki Benavides
e-mail: vikivini@lexnova.es

Cuando sometemos un vino a una crianza es para mejorar sus cualidades organolépticas, algo que no siempre se cumple, pues hay que tener en cuenta diversos factores.

El tipo de vino del que partimos es fundamental. No todos los vinos, depende de su estructura, soportan una «crianza». En algunos casos merece la pena consumirlos jóvenes, disfrutando de los agradables aromas primarios y secundarios que poseen.

El tiempo de permanencia en la bodega influye de manera decisiva. La madera contribuye a la formación de nuevos aromas, pero en ningún caso debe ser excesivo el contacto con el vino, pues el resultado obtenido será negativo y en lugar de un vino «armónico» obtendremos un vino «maderizado» y falto de complejidad.

El tipo de roble utilizado es uno de los factores más importantes en este proceso. Los más extendidos en la actualidad son el francés y el americano, que marcan grandes diferencias en el producto final. La procedencia, la especie y los tratamientos industriales a los que se somete la madera antes de ser convertida en duelas, que constituyen la bodega, también influirán en el vino. Variará el número y el tipo de sustancias que va a contener la bodega, lo que se traducirá en una distinta composición aromática.

El tostado de la bodega es otro de los factores que más influencia tienen. Un roble ligeramente tostado producirá vinos con aromas de carpintería, uno de tostado medio generará aromas de tipo toffee, vainillina, etc., y uno tostado medio-fuerte aportará notas de vai-

nilla, clavo, almendra, coco, humo, nuez o avellana. El enólogo tendrá que jugar, con buen criterio, con todos estos factores en función del producto final que desee obtener.

La edad de la bodega y su estado de conservación también afectarán al vino, tanto por la «cantidad» de sustancias que aportan como por la «calidad».

Hay que tener presente que la frecuente aparición de olores de moho y de humedad en ciertos vinos puede provocar un rechazo en el consumidor.



La botella

La crianza de un vino en bodega va «obligatoriamente» acompañada de una estancia, más o menos prolongada, en botella. Aquí el vino permanece al abrigo del aire, realizándose una serie de reacciones de reducción que estabilizan y afinan el contenido. Nuevas notas aromáticas aparecerán, como son el cuero, la trufa, caza,

etc., que darán complejidad y elegancia al vino. Las desagradables notas sulfurosas que pueden aparecer en este paso son debidas a los compuestos de azufre, que se emplean como antisépticos y conservantes. Éstas y los tufos de reducción suelen desaparecer con una moderada aireación al descorchar la botella, lo que permite, por otro lado, su total expresión aromática.

Amplio es el abanico de aromas que puede aparecer en un vino de crianza, con finas notas varietales perfectamente fundidas con las adquiridas durante su envejecimiento. Es preciso que no haya ninguna nota que sobresalga en exceso para no romper la armonía y el equilibrio, que es lo que da categoría y elegancia, y lo que nos dice que un vino está bien «elaborado». ■



Uno de los grandes nuevos vinos de Toro

ELÍAS MORA (CRIANZA 2000)

El vino es de un color rojo-picota, muy intenso con vivos ribetes amarillentos, muy brillante y limpio. En nariz se aprecia profundidad y complejidad, sin por eso perder las notas afrutadas características de la uva. Evoluciona lentamente en la copa, abriéndose un amplio abanico de notas complejas, fruta y especias perfectamente ensambladas, y empíreumáticos de las maderas. En boca resulta carnoso, aterciopelado y equilibrado, con un final largo de aromas a regaliz y fruta negra.

FICHA

ELÍAS MORA CRIANZA (AÑADA 2000)
Bodegas y Viñas Dos Victorias, S.L.
C/ Juan Mora, s/n
47530 San Román de Hornija. VALLADOLID
Tel. y fax: 983 784 029
E-mail: victoriapariant@terra.es
Producción: 35.000 botellas
Tipo de vino: Tinto Crianza D.O. TORO
Crianza: 12 meses en bodega de roble francés y americano
Variedad: Tinta de Toro 100%
Período óptimo de consumo: 2 a 8 años
Grado alcohólico: 14%V
Acidez total: 5,5

«Es el vino muy bueno en su misma natura, / muchas bondades tiene tomado con mesura.»

Arcipreste de Hita