

La barrica

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

La barrica es un contenedor de madera, generalmente de roble, utilizado para la crianza de los vinos de calidad. El tamaño de las barricas es variable: por ejemplo, tenemos los 300 litros de la hogshead, los 228 litros de la borgoñesa, siendo la más utilizada la de 225 litros, llamada barrica bordelesa. La calidad de la materia prima, es decir, de la madera de roble, es fundamental para la construcción de una buena barrica. Los robles más utilizados son el americano y el francés, pues sus especiales características los hacen ideales para la crianza de los vinos.

Construcción de una barrica

Cada barrica es una pequeña obra de arte con un largo y costoso proceso de fabricación. Las buenas tonelerías son aquellas que ejercen un riguroso control y seguimiento de la madera desde su origen, hasta que la barrica llega a la bodega.

Los tablones de madera obtenidos a partir del tronco del árbol son sometidos a un proceso de secado llamado «curado» que tiene un efecto organoléptico positivo. Con la madera «curada» y «seca» se construyen las duelas, que son los elementos constructivos de la barrica. Cada barrica está formada por un número variable de duelas (de 29 a 32).

El proceso de selección de las duelas para construir la barrica se llama «canado». A continuación se realiza el «montado» y «domado» de las duelas, utilizando el calor y cierta humedad que permite curvar las duelas sin que se rompan.

El «tostado» es, desde el punto de vista

enológico, la operación más importante. Debe realizarse con mimo y precisión, pues la lignina, la celulosa y la hemicelulosa que contiene la madera se rompen dando lugar a sustancias aromáticas que aparecerán en el vino. Se coloca la barrica en construcción rodeando un brasero que se alimenta de recortes de madera de roble. Dependiendo del tiempo y de la temperatura alcanzada, se obtiene un diferente nivel de tostado (ligero, medio, fuerte, etc.).

Los procesos finales son el «testado», la construcción e incorporación de los fondos, la colocación de los tapones, la comprobación de la estanqueidad y el limpiado, marcado y, finalmente, embalado de la barrica.

La barrica y el vino

La barrica tiene una doble función en la crianza de un vino. Por un lado, deja pasar una pequeña cantidad de oxígeno provocando una microoxigenación en el vino y, por otro, aporta una serie de com-

puestos aromáticos, que se han formado durante el «tostado». Notas de almendras (furfural), caramelo (maltol), chocolate (piridina), vainilla (vainillita), etc., aparecerán, dependiendo del tipo y del tostado de la barrica utilizada.

La barrica provoca una evolución y estabilización del color del vino, cambios en el aroma y en el sabor.

Cada barrica es una obra de artesanía que debe ser utilizada para «mejorar», jamás para maderizar un buen vino. Por eso es fundamental que el enólogo seleccione las barricas (tipo de roble, diferentes tostados, etc.) en función del tipo de vino que se quiere elaborar. ■



CRÁTER 2002



CATA

Vino de color rojo cereza madura sobre fondo rubí cubierto. Potente en nariz, intenso y complejo con notas de madera bien ensambladas, florales y violetas. En boca es seco, untuoso y sabroso, con un final amplio y elegante.

Recomendaciones de consumo: Decantar antes de su consumo, el vino se hará más armonioso y crecerá su intensidad aromática.

Tiempo de consumo: medio-largo.



FICHA

Bodega: Buten, s.l.
San Nicolás, 122
38360 El Sauzal, Tenerife

Denominación de origen:
Tacoronite-Acentejo

Variedades: listán negro 55% y negramoll 45%, cultivadas sobre suelos arcillosos

Crianza: roble francés y americano

Precio: 18 €

«Sólo quiero tener siempre una copa llena en mi mano y un amor en mi pecho»

O. Khayyam