

## EL ENVEJECIMIENTO DEL VINO

## ¿Roble francés o americano?

Redacción  
Alcañiz

La calificación de un vino en España se realiza en virtud del tiempo que han estado envejeciendo, bien embotellado o en barrica dentro de la bodega. Hablamos así de 'vinos de crianza' cuando los caldos han estado reposando al menos 24 meses en bodega, y de éstos, al menos seis dentro de una barrica. Asimismo, serán 'vinos de reserva' aquellos que han estado 36 meses en bodega, 12 de los cuáles lo han estado en una barrica, y nos encontramos con vinos calificados como 'gran reserva' cuando el tiempo en bodega de un vino ha sido de 60 meses, 24 de ellos en madera.

Para la conservación y maduración de los vinos, el bodeguero suele emplear barricas de roble, que es la madera más adecuada para la conservación del vino, tanto por su facilidad de manejo, pues es más elástico, como por su resistencia, su olor neutro, sus altos niveles de taninos, entre otras cosas. La madera aporta aromas que enriquecen los caldos y colabora en el control de la microoxigenación gracias al oxígeno que se filtra por los poros de la madera.

Para la crianza de vinos se suelen utilizar maderas de roble francés y americano. Cada bodeguero elige en función de sus necesidades, pues cada una de estas maderas tiene propiedades diferentes.

El roble francés aporta aromas más sutiles frente a la mayor intensidad de la madera procedente del roble estadounidense. Por otra parte, el roble americano es más resistente, duro e impermeable. Al tener poros de mayor tamaño, las propiedades de la madera se transmiten con mayor rapidez en el vino. Esta madera aporta aromas tropicales, más potentes y no tan suaves como los del roble francés, y está recomendada para reducir la astringencia y la dureza de los vinos.

Por otra parte, la de roble francés es una madera más blanda, con poros más finos que el roble americano, de manera que transmite los aromas de la madera de una forma paulatina, más lenta, pausada y equilibrada, lo que otorga sutileza a los caldos y mucho más equilibrio. Además, traslada aromas a miel, vainilla, especias, etc. Es la más utilizada para el envejecimiento de los vinos de alta gama.

Aparte de esto, y si hablamos de costes, el roble francés y el americano también son distintos siendo más caras las barricas de roble francés.

Igual que el tipo de madera de una barrica influye en la 'creación' de un vino, los bodegueros también tienen en cuenta la elección del tipo de tapón y su formato. Los tapones pueden ser de corcho, sintéticos o de rosca. Cada uno con sus ventajas e inconvenientes.



Barricas fabricadas con madera de roble americano. Archivo

## El Apunte

## El tipo de madera de la barrica influirá en el envejecimiento del vino

Las barricas de roble francés aportan aromas más sutiles, gracias a que su porosidad es más fina que en las barricas hechas de roble americano, con poros mucho más gruesos que transmiten los aromas con mayor rapidez. Los vinos de alta gama suelen envejecer en barricas de roble francés, que son, también, más caras.



Barricas fabricadas con madera de roble francés. Archivo



Piezas de madera de roble francés para la fabricación de madera. Archivo

## • TIPOS DE TAPONES •



## • Tapones de corcho, más naturales

Son los más usados. Se elaboran a partir de la corteza del alcornoque. Es garantía de un sellado óptimo y de una buena evolución de los caldos. Su principal inconveniente son los defectos que puede tener el corcho. Existen diferentes tipos de corcho: natural, colmatado, aglomerado, etc. Gracias a su porosidad, el vino guardado en botellas cerradas con tapones de corcho se microoxigena. Es por ello recomendable usar este tipo de corchos para vinos que necesitan evolucionar en botella.



## • Tapones sintéticos, sellado total

Surgieron como solución a los problemas que tienen algunos corchos por sus defectos de origen. Se elaboran con polímeros y están rellenos de material termoplástico. Sellan perfectamente la botella, de ahí que no sean recomendables para vinos que necesitan evolucionar dentro de ella.



## • Tapones de rosca, más económicos

Su uso se ha extendido bastante en los últimos años. Suponen el sellado completo de la botella siendo también recomendables para vinos de consumo inmediato, dado que no se produce microoxidación del vino cuando el tapón se ha colocado.

**CLOTETA**

- **Variedades:** Garnacha.
- **Nota de Cata:** Color rojo cereza con ribete violáceo. En nariz intenso, destacan aromas a frutas rojas entremezcladas con especias y sutiles tostados. En boca es sabroso, equilibrado.
- **Elaboración:** Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza 4 meses en barrica de roble francés y americano.

**TIERRA MAESTRAZGO GARNACHA BLANCA**

- **Variedades:** Variedades Garnacha Blanca 100%
- **Elaboración:** Fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura.
- **Color:** Color amarillo pálido con tonos acerados.
- **Aroma:** Intensidad alta, fresco, afrutado, con aromas de fruta blanca, manzana, cítricos, anisados, floral, con notas de hierbas aromáticas.

**VENTA D'AUBERT BLANCO**

- **Variedades:** Variedades: 57% Chardonnay, 10% Garnacha blanca y 33% Viognier
- **Cata:** La lima, el limón y el pomelo destacan en boca combinados con aromas a hierbas, jengibre, melocotón, avellanas, miel y turrón.

**TORRE LOS PINOS**

- **Variedades:** Garnacha
- **Cata:** Color grosella cristalino, nariz con buena intensidad. Elegante en boca, fresco, equilibrado, con notas de fresas dulces y con un final largo.

**LAS PLANAS CRIANZA**

- **Variedades:** Tempranillo, Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon.
- **Elaboración:** Fermentación tradicional para cada variedad en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. Crianza en barrica de roble.
- **Cata:** Color rojo cereza con tonos anaranjados. Buena intensidad aromática, con aromas de roble, fruta madura, miel, eucalipto y balsámicos.

**XADO**

- **Variedades:** Garnacha y Cabernet Sauvignon
- **Elaboración:** Fermentado en depósito de acero inoxidable y posterior crianza durante 7 meses en barricas de roble francés y americano.
- **Cata:** Color rojo cereza con ribete violáceo. En nariz es intenso destacando los frutos rojos entremezclados con especias y sutiles tostados aportados por la barrica.

**LES ROQUES DE BENET**

- **Variedades:** Garnacha (50%), Cabernet (15%), Syrah (35%)
- **Color:** Posee un color rojo rubí limpio y brillante.
- **Aroma:** Destacan aromas a fruta roja negra madura, sotobosque, cuero, especiado, sutiles ahumados procedentes de su crianza y pimienta negra.
- **Sabor:** Fino, redondo y armonioso con una calidez que es fruto de su adecuada crianza.

**TIERRAMAESTRAZGO GARNACHA**

- **Variedades:** Garnacha Tinta.
- **Elaboración:** Fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.
- **Color:** Color rojo cereza brillante con tonos violáceos.
- **Aroma:** Intensidad alta, fresco, goloso y afrutado, con aromas de frutos rojos y negros, frambuesa, cereza, con notas de regaliz, monte, hierbas aromáticas y ligeros tonos florales.

**NEGRE BÁRBARA FORÉS**

- **Color:** cereza vivo. Aroma a fruta roja y fruta fresca, equilibrado. Boca sabroso, fresco, elegante, balsámico y recuerdos de hierbas aromáticas".
- **Variedades:** Garnacha Tinta, Sirah y Mazuelo (Cariñena).
- **Elaboración:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza en barrica de roble francés durante 12 meses.

**LAGAR D'AMPRIUS CHARDONNAY**

- **Variedades:** Variedades: 100% Chardonnay
- **Cata:** Color amarillo limón con destellos verdosos en los laterales y ligeramente acerado en el ribete. De densidad media, es intenso en nariz, con aromas de fruta blanca, plátano maduro, manzana roja, entrada cálida, amplia, golosa y suntuosa.

**LAS PLANAS**

- **Variedades:** Tempranillo, Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon.
- **Elaboración:** Fermentación tradicional para cada variedad en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura.
- **Cata:** Color rojo guinda con tonos violetas. Aroma de intensidad alta, fresco, afrutado, con recuerdos de frutas rojas y negras, grosella, moras y regaliz.

**VENTA D'AUBERT TINTO**

- **Variedades:** Variedades: 58% merlot, 31% Cabernet Sauvignon y 11% Syrah
- **Cata:** Intenso color rubí, con aromas a moras, zarzamoras, menta, hierbas de monte. Es un vino jugoso y delicado.

**VIÑA VALDEHUESO**

- **Variedades:** Garnacha
- **Cata:** Color cereza, capa media y nariz perfumada con notas de frutas rojas y balsámicas. En boca es elegante con sensación de taninos maduros, final largo y marcado carácter varietal de garnacha.

**VALSIRA TINTO GARNACHA 2015**

- Proceden de viñedos situados a 550 m. de altitud, en suelos calizos de escasa productividad, con un clima extremo, lo que favorece una adecuada maduración de la uva.
- **Variedad:** La garnacha tinta presenta un color rojo granate intenso. Su aroma es complejo, conforme se agita, van saliendo sucesivamente los aromas balsámicos, minerales. En la boca es un vino muy potente, carnoso, fino, mineral y goloso.

**CHESA GEWÜRZTRAMINER BLANCO JOVEN**

- **Variedades:** 100% Gewürztraminer
- **Elaboración:** Maceración en frío y su posterior prensado. Fermentando en depósitos de acero inoxidable a 18°
- **Cata:** Color brillante amarillo limón. Intenso en aromas a cítricos como la lima, pétalos de rosas y lychis. En boca es fresco, equilibrado y suave.