



La influencia de las barricas en el vino

VENTAJAS

La barrica tiene una influencia típica sobre la evolución y el acabado de los vinos. Hasta el momento en que el vino ha alcanzado una madurez suficiente para ser embotellado, esta influencia resulta positiva.

a) Tiene un efecto positivo en cuanto a los taninos y la acidez.

A través de los poros de la madera entra al vino una pequeña cantidad de Oxígeno, a lo cual llamamos microoxigenación o microoxidación. Los taninos, ácidos del vino se oxidan y disminuyen en cantidad, dejando un vino más amable y agradable.

b) Aumenta el cuerpo y la densidad del vino.

Por medio de la porosidad de la barrica, se presenta cierta evaporación de los vinos. Esta evaporación ayuda a que haya una mayor concentración de alcoholes pesados como el glicerol, lo que genera un aumento de cuerpo y densidad.

c) Aromas propios de la madera.

Hay sustancias aromáticas que la madera le confiere al vino, dependiendo del tipo de madera y del grado de tueste. A principio del S XXI se abusó de la madera muy tostada y aromática que encubría las notas de la uva y su "terroir", haciendo vinos homogéneos sin importar su origen. Actualmente buscamos los beneficios de la madera antes mencionados y con un aporte de aromas neutro o mínimo.

(Si sólo huele a madera no hay complejidad.)

Debemos saber que...

Esta influencia será tanto más insignificante cuanto más baja sea la calidad del vino y cuanto más corto sea su acabado.

El enólogo será el encargado de determinar mediante análisis sensorial el momento en el cual ha finalizado la crianza en barrica, y en detenerla mediante el embotellado o trasvasado del vino a un depósito.

Cuando el período de crianza se alarga demasiado, el vino almacenado en el barril se descompone cada vez más. El descenso de la calidad acaba finalmente en un sabor seco, a madera.

El rellenado es una medida que en el caso de los barriles de madera se aplica obligatoriamente después de cada toma de muestra. Se realiza periódicamente, cada 15 días. El rellenado se realiza mediante una jarra de acero inoxidable para evitar posible contaminación del producto con hierro.

La operación de relleno de barricas debe cuidarse:

- * La temperatura y humedad de la nave de crianza. Ahora se dispone de sistemas de climatizador para temperaturas externas.

- * No es conveniente abrirlas en primavera. Como consecuencia de la elevación de la temperatura, los vinos se dilatan y el vino sale despedido por el tapón.

- * La proporción de merma, a menudo considerable, es uno de los defectos esenciales en recipientes de acabado, pues se producen inconvenientes importantes para el vino: Sobre la superficie del vino se desarrollan microorganismos perjudiciales, a menudo incluso a pesar de la protección proporcionada por una capa de nitrógeno o por un sulfitado ineficaz.

Dimensiones de las barricas

Las dimensiones de la barrica, es decir, su tamaño y capacidad, también desempeñan un papel importante en la influencia que ejerce en el proceso de envejecimiento del vino o licor. A continuación, se detallan algunas de las diferencias clave entre las barricas de diferentes tamaños:

Barricas Pequeñas (225 litros, 59 galones):

Ventajas: Las barricas pequeñas tienen una mayor superficie de contacto entre el vino y la madera, lo que acelera la transferencia de sabores y aromas de la madera al líquido. Esto puede dar como resultado un envejecimiento más rápido y un mayor desarrollo de sabor y aroma.

Desventajas: Debido a la mayor influencia de la madera, se debe tener un mayor cuidado en el control del proceso de envejecimiento, ya que los sabores de la madera pueden dominar si se utilizan durante mucho tiempo. Además, las barricas pequeñas son más caras y ocupan más espacio de almacenamiento.

Barricas Medianas (300-600 litros, 79-158 galones):

Ventajas: Las barricas medianas ofrecen un equilibrio entre la influencia de la madera y la capacidad de envejecimiento del vino. Pueden proporcionar una integración suave de sabores y aromas sin que la madera domine.

Desventajas: Aunque son más versátiles, todavía pueden ser relativamente costosas y ocupar espacio significativo en la bodega.

Barricas Grandes (más de 600 litros, 158 galones o más):

Ventajas: Las barricas grandes tienen una menor influencia de la madera en el vino y, por lo tanto, son ideales para vinos que requieren un envejecimiento más prolongado sin sabores de madera dominantes. También son menos costosas y ocupan menos espacio de almacenamiento.

Desventajas: Pueden no ser adecuadas para vinos que requieran sabores y aromas intensos de madera, ya que la interacción entre el vino y la madera es menor.

DIFERENCIA ENTRE BARRICA AMERICANA Y FRANCESA

El roble americano y el roble francés son dos tipos de madera muy utilizados en la industria de la vinificación, especialmente para la elaboración de barricas de envejecimiento para vino. Aquí hay algunas diferencias entre ambos:

Granos: El roble americano tiende a tener un grano más pronunciado y más poroso en comparación con el roble francés, que tiene un grano más fino y menos poroso.

Sabor y aroma: Las barricas de roble americano tienden a impartir sabores y aromas más dulces, vainilla, coco y especias, mientras que las barricas de roble francés a menudo aportan notas más sutiles, como frutas rojas, flores y especias más delicadas.

Perfil de taninos: El roble americano tiende a liberar taninos más robustos y picantes, mientras que el roble francés aporta taninos más suaves y sedosos.

Costo: En general, las barricas de roble francés tienden a ser más costosas que las de roble americano debido a varios factores, como la disponibilidad, el tiempo de crecimiento y las técnicas de fabricación.

Origen y tradición: El uso de roble francés tiene una larga tradición en la vinificación europea, especialmente en Francia, mientras que el roble americano ha ganado popularidad en el nuevo mundo, especialmente en regiones como California y América del Sur.

Los enólogos deciden el tipo de barrica que mejor complementa el estilo y el carácter del vino que están elaborando.

PÁGINA Y VIDEO RECOMENDABLE

¿Cómo se hace una barrica?

YouTube

•

Lo mejor del vino de Rioja

•

30 ago 2016

<https://worldwinenow.com/barricas-de-vino-elaboracion-y-caracteristicas>



**PUEDES LEER TODA LA INFORMACIÓN MÁS
DETENIDAMENTE AQUÍ**