



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 20 de junio de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de junio, REUNIÓN TÉCNICA, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Café Irún, con la asistencia de los socios que se detallan a continuación: Tema Benavente, Josean Badallo, Jorge Grandes, Jesús Rodríguez, Michel Saunier, Iñaki Galarza, Joxeba Landa, Patxi Rodríguez, Josean Grandes, Angel María Rodríguez, Javier Angustina, Susana Etxarri, Juan Carlos Gorospe, Txema Martiarena, Jon Erzibengoa, Angel Fº. Rodríguez, Alicia Etxezortu, Mariasun Etxezortu, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco.



El Presidente Abre la Reunión, comentando que el tema a tratar hoy en la Reunión Técnica se comunicó a los socios después de la convocatoria, en un escrito de Michel Saunier. En esta ocasión hemos dejado a los socios de Irún que eligieran restaurante para la celebración. Han elegido Café de Irún, ya que en las sociedades gastronómicas en fechas anteriores a las fiestas de San Juan y San Marcial están saturadas de socios, viendo imposible desarrollar la Conferencia con el silencio que ello impone. Como siempre rogamos la máxima atención.



Michel Saunier comenzó diciendo que en este capítulo, hablaremos del maravilloso mundo de las BARRICAS. Un tema muy importante y decisivo para la elaboración de los vinos.

Os hablaré de los distintos robles, de los cortes de las maderas, de los tostados y de la calidad de ciertas marcas para que os deis cuenta del trabajo realizado por el hombre para sacar al mercado barricas de calidad. Os aseguro de que a partir de esta reunión, tendréis otra perspectiva sobre las barricas tratadas en este tema. Con mi modesta aportación y, como ya lo sabéis, con mi pasión hacia los vinos, intentaré transmitir un mundo increíble como es el de las barricas. Pasaremos una vez más,

muy buenos momentos. Os recuerdo que progresivamente nos iremos metiendo en capítulos cada vez más técnicos y complejos y cada vez más interesantes.

Visto el éxito de la primera cata que hicimos con los vinos blancos en Donosti, repetiremos esta vez con succulentos vinos rosados

Estos caldos serán de España y Francia. Cataremos cepas distintas y de regiones totalmente opuestas.

Para terminar nuestra cena, he preparado un vino TINTO para catar con quesos como postre. Algo también sorprendente y curioso.

CAPÍTULOS

- 1. ¿POR QUÉ ROBLE?**
- 2. ROBLE AMERICANO**
- 3. ROBLE FRANCÉS**
- 4. CHIPS, VIRUTAS, GRANULADOS, ETC.**
- 5. CÓMO SE TRABAJA**
- 6. GRANO**
- 7. SECADO DE LA MADERA**
- 8. PERIODOS DE SECADO**
- 9. TIPOS DE SECADO**
- 10. DURACIÓN DE LAS BARRICAS**
- 11. DURACIÓN AROMÁTICA DE LAS BARRICAS**
- 12. COSTES DE BARRICAS**

CAPÍTULO 1: ¿POR QUÉ ROBLE?

A lo largo de la historia han sido diferentes los tipos de madera empleadas en la fabricación de barricas. Así se han utilizado, además del roble, maderas de pino, castaño, abeto, cerezo, haya, fresno, etc.

Sin embargo, las características particulares que concurren en la madera de roble, de cesión adecuada de componentes tánicos y aromas característicos junto al aporte exacto de oxígeno a través de sus poros, ha hecho de la madera de roble el material adecuado para la fabricación de barricas.

Sin embargo no toda la madera de roble sirve para envejecer el vino. Existen dos zonas destacadas dentro de la geografía mundial, que por su especial climatología y características particulares de sus suelos permiten un desarrollo óptimo de diversas especies de robles, ofreciendo una calidad única de madera. Estas zonas son; Estados Unidos y Francia.

En la época romana se generó en Francia un gran volumen comercial de vinos. Para poder realizar su transporte se utilizaron los robles franceses y se creó la barrica de 225 litros de unos 45 kg de peso.

El roble, al ser cortado, tiene una estructura radial medular que rompe los anillos y los otros árboles, aunque de maderas más compactas, no tienen radios medulares que en el roble es vítreo e impermeable e impide que se formen microorganismos como el moho que alteran el sabor de los vinos.

Básicamente los factores más importantes a la hora de escoger el tipo de barrica a emplear son el tipo de roble y el nivel de tostado.

Los dos tipos más habituales de roble empleados en la tonelería son el francés y el americano.

Una barrica de roble nueva de 225 litros absorbe aproximadamente unos 10 litros de vino.

CAPÍTULO 2: ROBLE AMERICANO

En el roble americano se incluyen numerosos grupos de especies: Quercus Stellata, Quercus Lyrata, Quercus Michauxii, Quercus Macrocarpa, Quercus Mullen-bergi, Quercus Bicolor, Quercus Virginiana, pero es Quercus Alba la más representativa.

Se desarrolla principalmente en los estados de; Indiana, Ohio, Missouri, Arkansas, Kentucky, Tenessi, Illinois e Iowa. Se exporta prácticamente a todo el mundo, sirviendo no solamente para el envejecimiento de los vinos, sino también y de forma mayoritaria para la industria del Whisky.

El roble americano es más rico en vainilla y lactonas de forma que aporta más aromas a vainilla y coco que el roble francés.

1m³ de Roble Americano = 4 barricas

Duelas = Corte transversal

CAPÍTULO 3: ROBLE FRANCÉS

Dentro de Francia existen diferentes zonas:

Parte central: Se encuentran las regiones de Nevers, Allier y Troncais. Los robles que allí crecen, corresponden a la especie Quercus Petraea (Sessilis). Por la particularidad de sus suelos pobres, los árboles crecen altos y delgados, resultando la madera poco porosa y de grano fino, aunque algo más porosa que el roble americano clásico.

El roble procedente de los bosques de Trocais es rico en eugenol (aroma a clavo).

Limousin: Permite el crecimiento de robles de la especie Quercus Robur (Pedunculata), en tierras más ricas, produciéndose un desarrollo de los árboles en forma de gruesos troncos y tamaño más corto, dando lugar a una madera más porosa y de grano ancho. Esta estructura facilita la extracción de taninos y los intercambios con el exterior.

El roble que procede de Limousin aporta más aromas a caramelo y almendra tostada al alcanzar mayores niveles de hidroximetilfurfural (compuestos orgánicos que se obtienen con la oxidación suave de los alcoholes primarios).

Borgoña y Vosge: Están teniendo últimamente una gran aceptación por la calidad ofrecida en las maderas obtenidas de sus bosques aunque las características de la madera son muy parecidas a las observadas en la zona central de Francia.

1m³ de Roble Francés = 2 barricas

En España se utilizan principalmente barricas de madera procedentes de robles de Estados Unidos, Francia y en algunos pocos casos de origen Español. También se utilizan en pequeñas cantidades barricas de roble húngaro, ruso, rumano, austriaco, bosnio, esloveno y polaco. Cada uno tiene su personalidad, su diferente velocidad de crianza y capacidad de aguante en años.

Duelas = Corte Radial

Los árboles crecen por capas, de adentro hacia fuera, cuando esos círculos de crecimiento que permiten saber la edad de los tocones de árbol talado. Estas capas cuentan cada una con sus propios vasos que transportan la savia de modo que si separamos capas mediante el proceso artesanal conocido como "hendido", estos vasos no se rompen y la madera no

queda resinosa. Este roble hendido será mucho más respetuoso con el carácter original del vino.

Las barricas nuevas de roble hendido (generalmente francés) tienen un coste más elevado. El roble americano también se puede trabajar así, pero se suele aserrar para conseguir mejor precio y más rendimiento. El aserrado de la madera sí rompe vasos leñosos y libera resina. Estas barricas aserradas marcan más aromáticamente los vinos en boca.

La elección del tipo de roble y su renovación es una de las decisiones importantes de una bodega.

El otro aspecto importante es el tipo de tostado de la barrica. Cuando a la barrica ya se le ha dado forma, calentando con fuego el interior de las duelas (las piezas de roble que forman la barrica), se decide el nivel de tostado que se desea.

Este grado de tostado se puede leer en el exterior de la propia barrica **L** (ligero, **M** (medio) y **F** (fuerte), con niveles intermedios marcados por signo o – (**F-**, **M+**, etc).

El impacto del tostado en los aromas del vino es grande. Es el responsable, en gran medida, de los torrefactos, vainilla, especiados, ahumados, coco, caramelo, o coco, entre otros.

CAPÍTULO 4: CHIPS, VIRUTAS, GRANULADOS, ETC.

Los últimos avances tecnológicos.

El uso de formas de madera distintas a las barricas viene de antiguo. Pascal Chatonnet (investigador reconocido por sus estudios sobre el TCA) demostró que en el siglo XIX se hablaba del “vino de virutas”.

Fue a principios de los años setenta cuando se empezó a utilizar en Estados Unidos una especie de “aserrín” de roble americano sobre todo en los vinos de gama baja de este país y posteriormente en Australia.

En Europa se empezó a utilizar a nivel “experimental” desde 1993 en vinos de poca producción y con la prohibición de destinarlos a la exportación. Sin embargo sí se aceptaba la entrada de vinos de fuera de la UE elaborados según estos procedimientos.

El año 2006 se reglamentó su uso en la UE, aunque aún queda pendiente su desarrollo legal en los distintos estados miembros. España, de momento, ha trasladado la regulación a los Consejos Reguladores que, mientras deciden si les dan entrada o no en sus respectivas denominaciones se está creando toda una industria de estos productos alternativos.

CAPÍTULO 5: CÓMO SE TRABAJA

La madera empleada para producir estos fragmentos de mayor o menos tamaño sigue un procedimiento similar a la que se destina a las barricas tradicionales. En primer lugar, estamos hablando única y exclusivamente de roble y así lo exige también la nueva reglamentación europea. Su producción viene del material sobrante empleado en la elaboración de las barricas.

Hay muchas variantes con diferencias cualitativas. Para que las virutas sean de calidad, deben proceder de la parte central del tronco (llamado duramen) y evitar la corteza y otras áreas desechadas tradicionalmente en la elaboración de las barricas.

El proceso de secado para que la madera pierda el agua acumulada (puede tener hasta un 70%) en el caso de los robles de más calidad, éste se realiza al aire libre durante incluso dos años y con un sistema de apilado muy concreto que favorece una mayor aireación. Los chips se apilarán en fardos y se acelerará el proceso de secado por medios artificiales.

El tostado, fase clave que determinará la cantidad y complejidad de los elementos que aporta el roble al vino, se realiza de forma diferente. La bella imagen de las barricas artesanas cuyas duelas se moldean en torno a una fuente de calor desaparece, ya que para los chips se emplean tambores rotativos, muy parecidos a los que se utilizan para tostar el café. El resultado final serán trozos de madera de mayor o menor tamaño que se ponen a macerar con el vino en bolsas de infusión que se introducen en los depósitos.

Se critica que con los chips no existe microoxigenación, contacto del vino con pequeñas cantidades de oxígeno que penetran a través de los poros de la barrica. Pero sí se aportan aroma, sabor y tanino.

Existen catálogos con gran variación de opciones. Desde polvo de roble de 0,3 mm., astillas, chips, y segmentos de 47x47 mm. y de grosor, hasta duelas y sticks procedentes de maderas sometidas a secados al aire libre durante 24 meses, etc.

CAPÍTULO 6: GRANO

Tamaño de grano:

Grano = crecimiento anual del árbol

Grano más fino = mejor microoxigenación

CAPÍTULO 7: SECADO DE LA MADERA

Se trata de reducir al máximo el contenido en taninos elágicos que consisten en aportar estructura al vino sin incrementar su verdor.

Se trata de eliminar el agua para asegurar la estabilidad dimensional de la madera.

CAPÍTULO 8: PERIODOS DE SECADO

Para eliminar los taninos elágicos se necesita una eliminación mediante lixiviado natural (lluvia, sol y microorganismos). El roble francés (más elagitaninos) necesita más tiempo que el americano a la intemperie.

CAPÍTULO 9: TIPOS DE SECADO

Para eliminar el exceso de agua se complementa el secado natural (a la intemperie) con un secado forzado.

El secado forzado elimina el agua, no los taninos.

El secado natural elimina taninos, no todo el agua. Por eso se utiliza una combinación de los dos.

CAPÍTULO 10: DURACIÓN DE LAS BARRICAS

Francia: se sustituyen las barricas cada 3 años, ya que el potencial aromático se limita bastante a ese tiempo.

El roble americano tiene mayor tiempo de duración que el francés por la diferencia de volatilidad de sustancias y porque el tostado llega a mayor profundidad.

CAPÍTULO 11: DURACIÓN AROMÁTICA DE LAS BARRICAS

Depende de varios factores:

- Grado alcohólico del vino
- Tiempo de estancia en barricas
- Frecuencia de trasiegos

CAPÍTULO 12: COSTES DE BARRICAS

Las barricas de roble americano oscilan entre 500€ y 800€ sin IVA

Las barricas de roble francés (marca RADOUX) oscilan entre 800€ y 1250€ sin IVA



Michel Saunier finalizó la conferencia después de haber utilizado la pizarra para detallar el corte de los troncos de roble, Corte radial o hendido (roble francés). Corte transversal o aserrado (roble americano).

El que predomine en los anillos la madera de primavera o la de verano va a influir en la Calidad físico-mecánica de la madera para tonelería.

Corte de las Duelas. Medidas. Perfiles sensoriales: Carácter estructurante. Persistencia. Carácter graso. Integración vino/madera. Fruta/Floral. Fruta en boca. Moka. Vainilla. Ahumado/Tostado.

Los vinos a degustar en la cena



LOS VINOS:



JULES GAUTRET – Francia

Cognac destilado para servir frío, 17% Vol.



DOMAINE DE JARRAS 2012 – Francia

Rosado Aigues-Mortes Gard Languedoc-Roussillon



RAMÓN BILBAO ROSADO 2012 – España

1er. Rosado de Ramón Bilbao que logra en Francia el “oro” al mejor rosado del mundo. La Unión de Enólogos de Francia distingue al rosado riojano tras analizar más de 1000 muestras de 28 países



CHATEAU HAUT COUDURAT ROSÉ 2011– Francia

Bordeaux Blend of 80% Merlot and 20%

Medalla de oro.



PRADOREY ROSADO 2012 - España

Varietales: Tinta Fina 50% y Merlot 50% La vendimia se realiza en cada pago en función del grado de maduración que la uva va alcanzando. Combina a la perfección “Tinta Fina” y Merlot al 50% que, con la fermentación en maderas nobles, lo convierten en un vino único en la Ribera del Duero.



DOMAINE DE LA RENJARDE 2010 - Francia

Massif D’Uchaux Côtes Du Rhône Villages

Sud de la Vallée du Rhône

Grenache noir 60%. Sirah 20%. Cinsault 10%. Mourvedre 5%

Carinan 5%

14% Vol



CENA:



TABLA DE IBÉRICOS

Jamón, Lomo, Pan Cristal

Acompañados de Piparras fritas



MERLUZA PLANCHA Y HORNO

Con crema de verduras y verduras en tempura.



SOLOMILLO DE IBÉRICO

En salsa de Oporto con patatas panadera



QUESO CURADO DE OVEJA

Con intxaurras y frutos secos



Una vez finalizada la cena nos trasladamos al salón superior del Café Irun, ya que el socio Patxi Rodríguez expuso una nueva página web para la Cofradía del Tanino, compuesta principalmente por información (texto y/o módulos multimedia) así como por hiperenlaces; además de añadir o asociar Hoja de estilo, datos de estilo para especificar cómo debe visualizarse, y también Aplicación informática, aplicaciones embebidas para así hacerla interactiva.

Patxi comentó todos los pormenores del blog. A continuación expongo mensaje recibido de un socio

“Referente a lo del blog tenéis mi voto, he participado en muchos blog y está de lujo, recibes multitud de comentarios que te pueden ayudar a mejorar, consigues muchos seguidores de nuestra geografía y te das a conocer mucho con lo cual me parece interesante”.

Dado que la exposición del blog se realizó a una hora tardía, por lo que varios socios tuvieron que ausentarse al terminar la cena, habrá que buscar otro espacio para repetir esta información.

Irun, 20 junio 2013