



Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

18 Reunión Técnica



Barricas

27 Abril 2017

El día 27 de abril de 2017 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El tanino, 17 Reunión Técnica



correspondiente al mes de abril, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Juanito Kojua de Donostia. El presidente saluda a los asistentes y comienza exponiendo:

“Hoy a excepción de un socio cofrade del Tanino, que por motivos familiares no ha podido asistir, todos los demás socios nos hemos reunido en este nuevo restaurante, cuyos propietarios David y Carlos Garrancho nos han cedido este comedor para poder desarrollar la Reunión Técnica.

Nuestro director técnico Michel Saunier nos va a ofrecer una Conferencia sobre BARRICAS, ya que como os informará más adelante, es un Tema que lo han solicitado varios socios y dará pie para continuar con aquella conferencia de hace 2 años, celebrada en aquella ocasión en Irún.

A continuación, el secretario, Jesús Rodríguez, anotará los socios/as de la Cofradía del Vino El Tanino que han asistido a la Reunión.

José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel María Rodríguez, José Luis Pérez, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Angel Varona, Susana Arregi, Beatriz Alvarez y Bernard Lalanne.



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

En el año 2013, hace ya cuatro años, se celebró una Reunión Técnica para hablar del Tema Barricas.

Habiendo recibido información de varios socios pidiendo información sobre Barricas, y viendo que en nuestra Cofradía del Vino El Tanino hay nuevos socios y socias que están deseando que toque el Tema barricas, vamos a volver a recordar para algunos e informar a los nuevos socios de este apasionante mundo de las Barricas.

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.

Cómo se puede diferenciar una barrica de roble francés respecto al roble de una barrica americana.

Comencemos por los árboles:

Procedencia: el roble francés, procede del centro-norte de Europa, y fundamentalmente de Francia. Por el contrario, el roble americano, crece en toda la mitad este de los Estados Unidos.

El grano:

Una de las principales diferencias entre estos dos tipos de madera es su grano, que es la anchura de los anillos de crecimiento del árbol, que surge por la medida de los vasos conductores de la madera. Podemos decir que cuanto más lento sea el crecimiento, más fino será el grano.

El clima:

Por lo general, debido a la geografía y los veranos más frescos, el roble francés es de grano más fino que el americano. Por otra parte, el roble americano posee un fenómeno llamado tilosis, que es una especie de taponamiento interno natural de los poros.

La madera que se ubica entre los radios medulares, es mucho más blanda en el roble francés que en el americano. En definitiva, la suma del tamaño de los poros, la tilosis, y la madera intra-medular, da como resultado que en la especie americana los listones de las barricas puedan ser obtenidos por el simple aserrado, mientras que en la especie francesa se debe utilizar el hendido siguiendo los radios medulares, para evitar que los poros queden perpendiculares y así asegurar la hermeticidad del recipiente.

Materia prima y coste:

El roble francés desperdicia mucha materia prima, por ello el coste de una barrica francesa puede doblar el valor de americana.

Los poros:

La destacada diferencia en el tamaño de los poros generalmente provoca que la barrica americana transmite sus cualidades al vino en menor tiempo, pero menos sutilmente, en tanto que la francesa lo hace con determinada lentitud pero mayor delicadeza.

Algo más general:

A grandes rasgos, el roble americano aporta notas de coco, cacao, café, vainilla y sabores más dulces. El roble francés cede más taninos y se destacan los frutos secos, miel, tabaco, especias y balsámicos.

“Hay estudios especializados que aseguran que las barricas americanas poseen un paquete aromático menor que el de las francesas, y estas últimas cuentan con un abanico muy amplio dependiendo de su lugar exacto de procedencia. A tal punto, que en varias bodegas francesas se ofrecen degustaciones del mismo vino criado en barricas de roble francés de diferentes bosques.

El tostado de las barricas:

También influye en gran medida el tipo de “tostado” interno de la barrica. Dicha operación consiste en colocar un brasero dentro de la barrica parada, sin sus tapas puestas, persiguiendo dos objetivos: terminar de darle forma al recipiente, y producir cambios químicos en la madera acorde al “grado de tostado”.

Existen cuatro tipos de tostado, marcados por la intensidad y la duración del mismo:

Tostado ligero: Presentan notas avainilladas y de coco, junto con dejos terrosos.

Tostado medio: Notas más complejas y equilibradas de especias, ahumado, vainilla y chocolate.

Tostado fuerte: Aumentan las notas ahumadas, de café y vainilla. Disminuyen las especiadas.

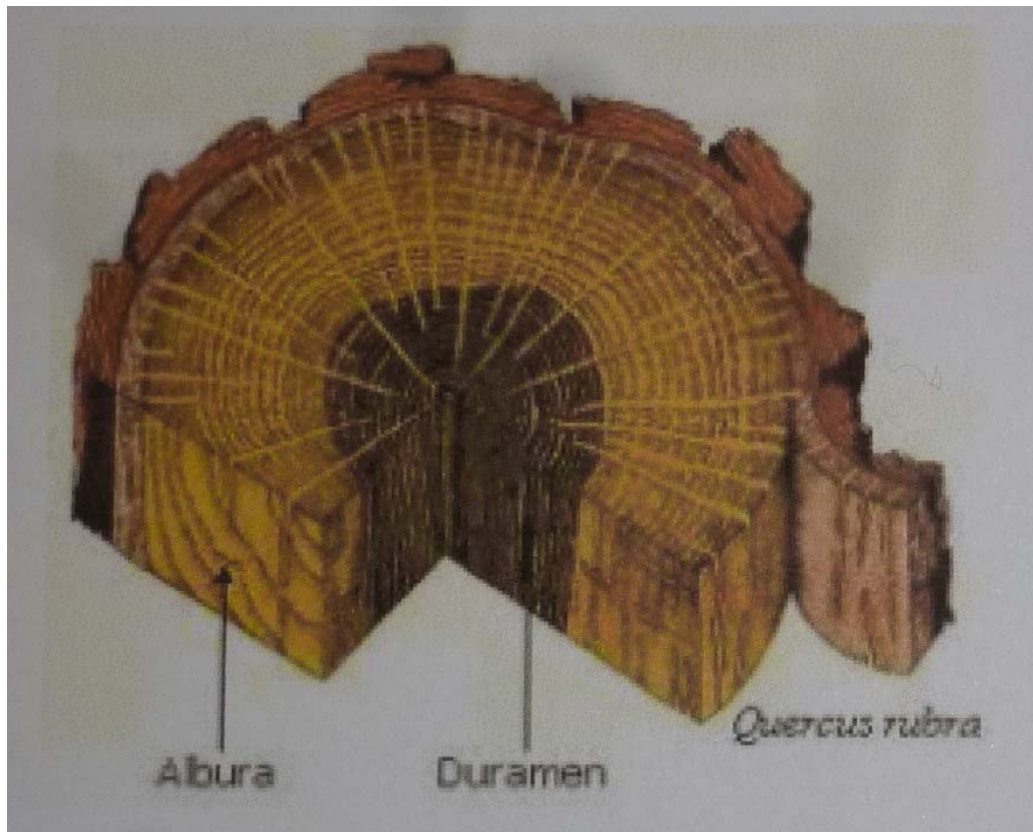
Tostado muy fuerte: Se altera el equilibrio de aromas. Predominan el tabaco y el ahumado sobre todo.

Así, muchas veces se utilizan ambos tipos de barrica, y luego al embotellar se hace el corte final, como de la misma manera se usan diversos tipos de tostados para un mismo vino. El proceso de crianza en barricas es ciertamente muy complejo, donde intervienen multiplicidad de factores y se suceden diversas reacciones de polimerización, esterificación, oxidación y cesión de compuestos, ya explicados en la nota que figura al pie.

Como conclusión podemos decir que la elección de una barrica u otra, vendrá dada dependiendo del carácter que queramos transmitir al vino. Ya que cada una nos aporta cosas muy diferentes.



OBTENCIÓN DE DUELAS



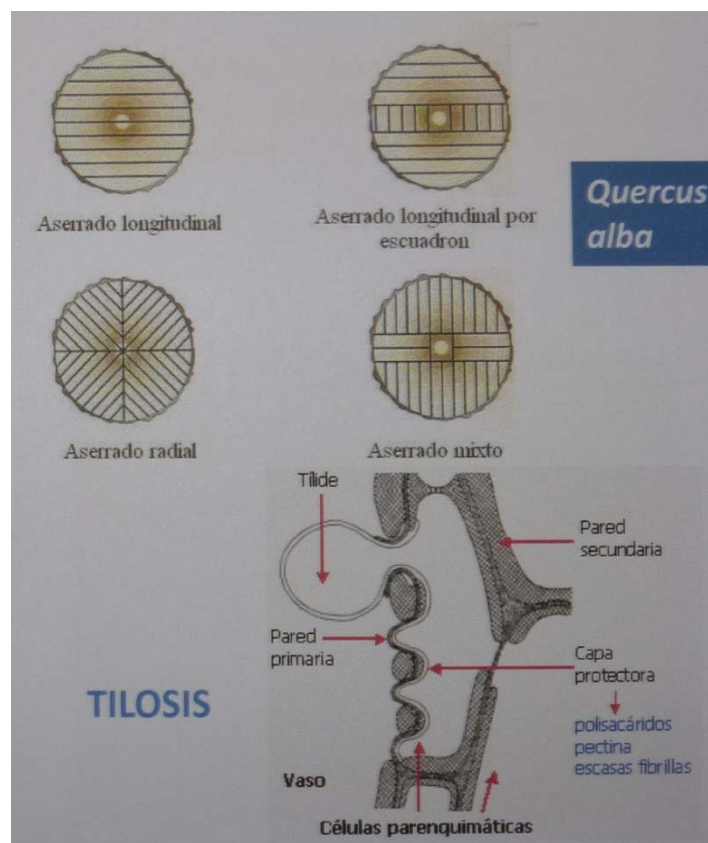
- Se obtiene madera para uso enológico sólo de la Albura (parte más joven)
- Se debe separar perfectamente el Duramen de la Albura y la Corteza. En el roble americano, mediante el aserrado, esta operación permite un rendimiento más interesante.

MÉTODOS DE OBTENCIÓN DE DUELAS

PROCESO DE HENDIDO



PROCESO DE ASERRADO



DIFERENCIAS ENTRE MÉTODOS DE OBTENCIÓN DE DUELAS



- Esto generará una evidente diferencia entre los costos en la barrica final.
- Además los costos se ven influenciados porque en Francia los bosques pertenecen al estado (unificación de precios = sin competencia). Y en Estados Unidos a particulares (precios liberados = competencia).
- La oferta y la demanda del mercado influyen directamente siendo el roble francés el más demandado.

Barrica de vino

Una barrica, cuba, o tonel es un recipiente de madera utilizado para la crianza de vino. La barrica oxigena el vino lentamente y le aporta textura y aroma para suavizar su sabor. Suelen tener una capacidad de 220 litros. Si es de 225 litros es llamada "barrica bordelesa".

- 1 Elaboración
- 2 Las maderas más valoradas
 - 2.1 Roble francés
 - 2.2 Roble rumano
 - 2.3 Roble americano
 - 2.4 Roble de la península ibérica
- 3 Efecto de la bodega de roble en el vino
- 4 Vida de una bodega



1.- Elaboración. Se selecciona y seca la madera cuidadosamente a la intemperie o con estufas, cortándola para hacer "duelas" (listones que forman la bodega) con grosores de entre 19 y 29 mm, que posteriormente son tostadas por la parte interior para curvarlas y adaptarlas a la forma de la bodega. Tras tener preparadas todas las duelas, se va anillando la bodega con flejes metálicos, poco a poco, para llegar a conseguir una bodega sin fondo ni tapa, que serán incluidas al final. Hay varios niveles de tostado, que darán diferentes sabores al vino.

2.- Las maderas más valoradas. Una madera buena para hacer bodegas tiene que contar entre sus propiedades: permeabilidad, baja porosidad, densidad y tamaño del anillo adecuados, alta resistencia mecánica, facilidad de hendido, alta durabilidad.



Para la fabricación de bodegas de vino, a pesar de que históricamente se habían usado maderas como las del pino, haya, cerezo, castaño, fresno, acacia o el abeto, la más utilizada actualmente es la de roble. Con el paso del tiempo, el roble se ha impuesto al resto de maderas al tratarse de un material abundante en Europa y por sus propiedades al favorecer las características gustativas y Olfativas del vino.

Aunque al principio las bodegas estaban, exclusivamente, pensadas para el transporte, con el descubrimiento de las botellas de vidrio, estas pasan a ser usadas como recipientes de crianza para obtener un vino con un sabor más

agradable. De hecho, las propiedades de la madera de roble ofrecen al vino una cesión adecuada de componentes tánicos y aromas gracias al aporte de oxígeno que este tipo de madera genera a través de sus poros. Los mejores matices del roble se obtienen cuando es nuevo o seminuevo, así que diríamos que una bodega es óptima, sobre todo, en sus primeros cinco años.

Sin embargo, no toda la clase de madera de roble es válida. Existen dos variedades que sirven, especialmente, para la crianza del vino: la que proviene de Estados Unidos y la de Francia. Las propiedades obtenidas por parte de las bodegas francesas y americanas de roble son ligeramente diferentes. Mientras que con el roble francés el aroma es más sutil, con el roble americano el vino obtenido cuenta con esencias más intensas.

2.1 Roble francés. El roble francés obliga a cortarlo por hendido, siguiendo la trayectoria de los radios medulares, para evitar sus partes blandas, lo que provoca una pérdida importante de madera. De un m³ de roble salen unas 6 bodegas. Gustativamente surte un aroma y sabor más suave, de matiz vainilla, por lo que está altamente valorado.

2.2 Roble rumano. Al igual que el roble francés, el roble rumano, que crece alrededor del paralelo 45 en los Cárpatos, se corta por hendido y se envejece de forma natural un mínimo de 24 meses. Las características que transmite al vino son las mismas que el roble francés, de hecho, algunas tonelerías francesas compran duelas de Rumania. Las principales variedades de roble usadas en Rumanía para la elaboración de las barricas son *Quercus robur* y *Quercus petraea*. Sin embargo, a la hora de comprar barrica rumana, hay que vigilar ya que algunos productores "artesanales" utilizan el sistema de serrado, apto para el roble americano, pero no para el europeo.

2.3 Roble americano. El roble americano es cortado con sierra, sin importar la disposición de los radios en la duela, consiguiéndose un rendimiento excepcional. De un m³ de roble salen unas 10 barricas. Gustativamente surte un aroma y sabor resinoso.

2.4 Roble de la península ibérica. Actualmente el uso del roble de la península ibérica es escaso. En el norte y este de la península predomina el roble *Quercus robur* y *Quercus petraea*, que proporcionan aromas similares al roble francés. En Castilla y León y el norte de Extremadura predomina el roble *Quercus pyrenaica*, que proporciona sabores más fuertes semejantes al roble americano.



3.- Efecto de la barrica de roble en el vino. La madera de roble permite suavizar la textura del vino y estabilizarlo. Además, hace que los taninos se polimericen dando una sensación más agradable y redonda en la boca. Otro efecto es que agrega sabor y aroma: a vainilla, coco, chocolate, tostado, humo, tabaco, caramelo, y café según sea el tostado de la madera, usada en la fabricación de la mayoría de los vinos tinto y en algunos blancos (como el Chardonnay). En vinos de guarda, la permanencia en barricas ayuda al vino a evolucionar, gracias a pequeñas cantidades de oxígeno que entran en contacto con el vino.

← Sección de *Quercus robur*

Los altos precios de las barricas, presupuestos restringidos, altos volúmenes de producción y el uso de estanques de acero inoxidable, han llevado a que el uso de barricas disminuya y se reserve sólo para aquellos casos que lo merezcan. Un producto alternativo a las barricas es el uso de chips, cubitos y duelas de roble que se utilizan para lograr el efecto de una barrica pero a un coste muy inferior.

4.- Vida de una barrica. Proporcionan sabor al vino y permiten la microoxigenación durante unos 8 años. Son aptas para la separación de sedimentos por trasiega durante unos 40 años. Su vida en vinos de calidad supone la renovación de todo el conjunto cada 10 años, a razón de un 10% anual. En los vinos de crianza de la denominación de origen Montilla-Moriles existen barricas centenarias en algunas bodegas y en manos de particulares las cuales guardan grandes tesoros en su interior renovándose el vino todos los años en los meses de octubre y noviembre para que las levaduras transformen el vino y se conserven.

Madera de roble: La cuna de los grandes vinos

“Este vino tiene una crianza de 24 meses en barrica de roble” “Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y otros 12 meses en botella” Estas son frases que todos hemos oído en alguna ocasión, pero ¿Cuál es el verdadero significado de la crianza del vino en madera? ¿Qué diferencias

hay entre el roble francés y el roble americano? ¿Sólo estos países generan maderas aptas para la crianza de los vinos? Trataré de solventar estas dudas a través de este post.

No obstante, antes de hablar sobre las diferentes maderas que componen la bodega y de las cualidades que dichas maderas aportan al vino, quiero hacer un pequeño apunte sobre como calificamos los vinos en España en función del tiempo de permanencia en bodega:

Crianza: Son vinos que deben permanecer al menos 24 meses en reposo antes de salir de la bodega, de los cuales al menos 6 deben de ser en bodega.

Reserva: Al menos 36 meses en reposo, de los cuales al menos 12 deben ser en bodega.

Gran Reserva: Al menos 60 meses en reposo, 24 de ellos transcurridos en bodega. Una vez tenemos esto claro, podemos profundizar en los tipos de bodega y maderas más empleados para la crianza del vino, pero ¿por qué es tan importante la madera en la crianza del vino?. La madera de roble desempeña importantes funciones en la crianza del vino. En primer lugar aporta sabores y aromas que enriquecen muchísimo los vinos, tales como vainilla, tostado, caramelo o café, imposibles de obtener sin el contacto con la madera. Por otro lado ayuda a la evolución del vino, controlando la microoxigenación gracias al oxígeno que se filtra a través de los poros de la madera (fase oxidativa) y que entra en contacto con el vino.

ROBLE FRANCÉS O ROBLE AMERICANO



Roble Francés hendido ALLIER (especie *Quercus Sensiliflora*). Madera procedente del bosque de Allier y Tronçais, de estructura física muy cerrada (selección de granos muy finos). Es la madera más recomendada para vinos tintos y blancos de gran calidad. Potencia y enriquece los vinos durante crianzas lentas, respetando la tipificación de la variedad y ofreciendo finales de boca muy persistentes y frescos y aromas de gran elegancia y realzada personalidad.

Los robles franceses suelen presentar menor cantidad de aldehídos aromáticos (sustancias que recuerdan a vainilla), y destacan discretamente otros aromas más

especiados, secos y serios. Periodos de crianza óptimos: entre ocho y diez meses con el mismo tipo de vino.



Quercus rubra, el Roble rojo americano, roble boreal rojo americano o roble rojo del Norte,

Sin embargo, no toda la clase de madera de roble es válida. Existen dos variedades que sirven, especialmente, para la crianza del vino: la que proviene de Estados Unidos y la de Francia. Las propiedades obtenidas por parte de las barricas francesas y americanas de roble son ligeramente diferentes. Mientras que con el roble francés el aroma es más sutil, con el roble americano el vino obtenido cuenta con esencias más intensas. Estos dos tipos de madera son los utilizados.

Barrica de Roble Americano: Es la más rentable, ya que de un metro cúbico se fabrican aproximadamente unas 10 unidades. Los poros de la madera de roble americano son de mayor tamaño que los del roble francés por esa razón, se transmiten las propiedades con mayor rapidez. Además, tiene la característica de reducir la dureza de los vinos en poco tiempo.

Barrica de Roble Francés: Es la que se suele emplear para la crianza de los mejores vinos de cada Bodega. Es un tipo de roble del que se desperdicia más madera en su fabricación respecto al Americano, por lo que se obtienen pocas unidades de cada metro cúbico (en torno a las 5 unidades). Tiene un poro mucho más fino por lo que transmite sus cualidades de una forma más pausada. Los aromas más característicos que transmiten este tipo de barricas son miel, vainilla y especias entre otros.

¿Cuáles son los tipos de roble empleados para elaborar las barricas?

Barrica de roble americano (Quercus Alba): La madera de roble americano, es la más dura de las empleadas para la elaboración de barricas, lo que la convierte en prácticamente impermeable. Se desperdicia muy poca madera, consiguiendo elaborar una media de 10 barricas por cada metro cúbico de madera. Además, las barricas de roble americano son más económicas, con un precio que se sitúa en torno a los 250€. Los poros de la madera de roble americano tienen un tamaño considerablemente mayor a los de roble francés. Por este motivo, las propiedades de la madera son transmitidas al vino con mucha más rapidez y brusquedad. El roble americano aporta menos taninos al vino, pero una mayor variedad de aromas y con mayor rapidez que el roble francés. Está especialmente indicado para reducir la astringencia y dureza de los vinos en un tiempo record.

Barrica de roble francés (Quercus Petraea): El roble francés es sinónimo de elegancia en los vinos, por lo que normalmente es empleado para la crianza de los mejores vinos de cada bodega. Este tipo de roble es mucho más blando en ciertas partes que el roble americano, por lo que se desperdicia mucha más madera, obteniendo unas 6 barricas por cada metro cúbico de madera. El poro del roble francés es mucho más fino que el de roble americano, transmitiendo sus cualidades de una manera más pausada y equilibrada. Los aromas más característicos que el roble francés transmite al vino son, miel, vainilla y especias entre otros. El precio de una barrica de roble francés puede triplicar el de una barrica de roble americano, situándose en torno a los 600€.

Es importante destacar que las cualidades genéricas explicadas anteriormente, se pueden ver alteradas en función de aspectos tales como la intensidad de tostado al que han sido sometidas las maderas o la antigüedad de la barrica.

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 que 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.

Existen 250 especies de robles, pero solo 2 reúnen las características necesarias para uso enológico: 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, es decir, un 5% de total de la barrica.

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, Tennessee, 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. Compuesto orgánico de tipo cíclico que se forma como producto de un grupo de alcohol con un grupo ácido carboxílico en una misma molécula.

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 Tronçais. 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 Troçais 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. (Algunas barricas de roble navarro, utilizadas para la crianza de reservas. Dominio de Conte, de Bodegas Bretón (graciano y tempranillo).

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”. El 2,4,6-Tricloroanisol (o TCA) es una sustancia que resulta de la degradación de los triclorofenoles (o TPA) que a su vez provienen de la unión de los fenoles del corcho con las partículas de cloro disueltas en el aire.

Esta degradación tiene lugar en ambientes húmedos y es causada por una serie de hongos.

El Tricloroanisol es responsable del olor y sabor a corcho del vino, bien porque el corcho no fue tratado adecuadamente durante su fabricación o porque la botella no se ha mantenido en unas condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

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 menor 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.

Los taninos hidrolizables se distinguen en gálicos y elágicos. Los primeros, los galotaninos, por hidrólisis en ambiente ácido liberan glucosa y ácido gálico, se extraen de la tara (*Caesalpinia spinosa*) y de las nueces de gala (*Quercus infectoria* y *Rhus semillasalata*) y presentan una coloración blanco crema o amarillastra. Los galotaninos son poco olorosos, muy astringentes y amargos al gusto.

Los elagitaninos, formados por glicosidos del ácido elágico, están entre los constituyentes de la madera de roble (*Quercus robur*, *Quercus petraea* y *Quercus alba*) y de castaño (*Castanea sativa*) y presentan una coloración más oscura respecto a los galotaninos. Los elagitaninos son además menos astringentes y tienen un olor más marcado a madera. No están presentes en el vino tal cual, sino por extracción de la madera de los toneles.

En cuanto a Taninos, la madera americana aporta taninos, mayoritariamente Gálicos, que son menos dulces y más rugosos o ásperos. Mientras que los europeos aportan taninos Elágicos, más dulces y con una astringencia más suave

Se trata de eliminar el agua para asegurar la estabilidad dimensional de la madera. Desde siempre la madera fue secada naturalmente, al aire, proceso que dura de 12 a 24 meses. Actualmente el proceso se puede realizar en horno, en lo que se denomina secado artificial

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.

Los americanos son además de un secado más lento, pero tienen una alta durabilidad, mientras los europeos son de secado más rápido y elevada durabilidad

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 las 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 y RADOUX Blend) oscilan entre 800€ y 1.250€ 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.

Un fuerte aplauso cerró la intervención de Michel Saunier, para pasar a detallar los vinos que vamos a catar.

HORIZONTE DE EXOPTO 2015

Sus fundadores iniciaron el proyecto con la intención de crear un enlace directo entre las distintas parcelas de viñedos y la expresión del vino en la copa, aunque de esos tres pioneros actualmente sólo queda al frente **Tom Puyaubert**, nacido en Burdeos y afincado en La Rioja desde hace 15 años.

La base que sustenta el trabajo de Bodegas Exopto pasa por la **localización de parcelas muy diferentes entre sí**, teniendo en cuenta los suelos y las orientaciones. En cuanto a las variedades, trabajan las **3 históricas riojanas**: Tempranillo, Garnacha y Graciano, dando protagonismo a cada una de ellas en

3 vinos distintos. Finalmente, cuando el trabajo se traslada a la bodega, los parámetros anteriores de parcelas y uvas sirven para definir el tipo de material (madera, hormigón y acero inoxidable) con el que se fermentarán los vinos, así como también el **método de elaboración** (pigeage, remontados, estático).

Poseen 3 hectáreas en el municipio de **Alfaro**, en las faldas del **Monte Yerga**. Este monte actúa de divisoria de aguas entre las cuencas de los ríos Cidacos (al norte) y Alhama (al sur), estableciendo además una barrera natural entre las tierras de la Rioja Baja y las sierras ibéricas.

En esos viñedos la variedad predominante es la **Garnacha**, cultivada sobre suelos de arena y cantos rodados, con unos 50 años de edad. Pero también se encuentran los viñedos de **Graciano**, que ocupan poco menos de una hectárea.

La mayor extensión de viñedos la tienen en **Ábalos**, a la margen izquierda del río Ebro, donde las viñas alcanzan edades que van desde los 30 a los 90 años. El pueblo ofrece una **gran variedad de terroirs**, con altitudes que van desde los 200 a los 600 metros y con diversos tipos de suelos, desde los arcillo-calcáreos con subsuelos graníticos en la parte alta, arcillo-calcáreos en la parte media y finalmente suelos limosos y arenas con piedras en la parte baja. La **mayoría del viñedo** está plantado con **Tempranillo**, pero tienen también una hectárea de **Garnacha** y un tercio de hectárea de **Graciano**.

Descripción de Horizonte de Exopto Blanco 2015

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Bodegas Exopto

Denominación de origen: Rioja (España)

Uvas: Viura, Malvasía y Garnacha Blanca

Botella: 0,75 L

Envejecimiento: Fermentado en barricas de roble francés de 225 l. sobre lías y envejecido durante 12 meses.

Graduación: 12,5%

Temperatura de servicio óptima 12°C



La Sirène de Giscours 2006

La Sirène de Giscours 2006

Sin una arruga para ese vino que la botella ha mantenido joven y fresco. Los aromas son asombrosos, tanto en la nariz con un fin bouquet fino de Rosa, que en la boca donde se distingue la Violeta, la cereza, las especias. De este gran año de acuñación de cabernets, queda una elegancia soberana, una armonía, y el encanto típico de los Grandes crudos de Margaux.

La sirena de Giscours es el segundo vino del Château Giscours. Ya considerado el siglo 14 Giscours que recuperó todo su lugar en el corazón de

los aficionados a comienzos del decenio de 1980. En 1995, Eric Albada Jelgersma de Asuntos Humanos reanudó la explotación de este 3er Cru Classé de Margaux, asistido por el talentoso Alexander van Beek. Sobre las 81 hectáreas de viñedo explotado, las variedades están constituidas en un 55% de cabernet-sauvignon y 40% de merlot y el resto en Cabernet franc y Petit Verdot.

Los viñedos están situados en un terroir de gravas del río Garona y arena graveleux, en el municipio de LABARDE. Los vinos de Giscours son ricos, carnosos y presentan una gran pureza aromática, con una bella perspectiva de guarda.

Vista: Color: Granate

Nariz: Intensidad aromática; Semi intenso. Aromas, Frutas, Especies

Boca: Redondo, Suave, Medio cuerpo, Ligero sabor a bosque, Complejidad media,

Vino de Guarda. Conservación: 3-15 años / Entre 2015 y 2021

Plazo de degustación ideal: Entre 2015 y 2019

Temperatura ideal: 14° a 16°



Chateau Giscours Margaux Bordeaux Wine



Aquitania Syrah 2014

NUESTRA HISTORIA

Nuestra Historia En 1984 Bruno Prats y Paul Pontallier conocidos Agrónomos Enólogos de la región de Burdeos, Francia, comienzan a buscar en Chile un Terroir de gran calidad para crear un viñedo original. Para ello se asocian con un amigo común, Felipe de Solminihac, Agrónomo Enólogo Chileno de origen francés. En 1990 adquieren 18 hectáreas en los alrededores de la ciudad de Santiago, al pie de la Cordillera de los Andes, en la “Quebrada de Macul”, en el corazón histórico del Valle del Maipo. Las primeras plantaciones se hacen con cepas de origen Bordelés, presentes en Chile desde fines del siglo XIX. La Bodega de vinos termina de construirse en 1993. En Enero de 2002 Ghislain de Montgolfier, Agrónomo de la Región de

Champagne y viejo amigo de los fundadores, se convierte en el cuarto socio, o como él dice recordando la novela de Alexandre Dumas, el cuarto Mosquetero.

VARIEDAD: 100% Syrah Clon 300

ORIGEN: Valle de Maipo

EDAD DEL VIÑEDO: 26 años

SUELO: Piemonts de cordillera

PRODUCCIÓN: 6.500 Ha.

FECHA COSECHA: Segunda semana de Abril 2015

VINIFICACIÓN. COSECHA: Cosecha manual en cajas de 10 kgs. La selección también se realiza manualmente en una cinta, previo lavado y secado de la uva.

FERMENTACIÓN: En cubas de acero inoxidable. Previo a la fermentación se hace maceración en frío y después se fermenta a temperaturas de 26°C con remontajes 3 veces al día para respetar al máximo la fruta. La maceración puede continuar si es necesario después de terminada la fermentación. Finaliza el proceso con 100% de Fermentación Maloláctica.

GUARDA: Sólo en acero inoxidable.

EMBOTELLADO: Octubre 2014

Grado alcohólico: 14,5 % Vol. **Acidez total:** 3,61 g/L (H₂SO₄) **PH:** 3,38 **Azúcar residual:** 2,07 g/L

NOTAS DE CATA

VISTA: Vino de intenso color rubí violáceo, con reflejos brillantes de tonos púrpura.

NARIZ: En aroma sobresalen notas a carne y frutos silvestres muy maduros, principalmente bayas.

BOCA: En boca es muy suave, de taninos aterciopelados y de gran persistencia frutal que lo hacen ideal para servir con carnes rojas asadas y quesos maduros.



VALLE DE MAIPO

PONTAC 2012

Bodegas Luis Alegre es una empresa de origen familiar ubicada en el corazón de la Rioja Alavesa, vanguardista en dos aspectos fundamentales para la elaboración de Grandes Vinos: un riguroso proceso de selección en nuestras uvas y la forma pionera de tratar la madera.

Actualmente contamos con más de 50 Has de viñedo propio, entre las que encontramos fincas emblemáticas que rondan los 100 años de antigüedad, como nuestra “Finca Portiles”, plantada en el año 1920. La aplicación de una viticultura avanzada y de calidad, así como una eficiente mezcla entre viñedo viejo y joven, nos permite producir en ellos las mejores uvas para la elaboración de nuestros vinos con D.O.C. Rioja, en su mayoría de la variedad tempranillo aunque también cultivamos viura, malvasía, garnacha y mazuelo.

Realizamos una vendimia manual y trasladamos las mesas de selección a la viña, para asegurar que sólo las uvas maduras y completamente sanas llegan a nuestros depósitos. Y aplicamos métodos artesanales combinados con la más moderna tecnología, para la elaboración de nuestros vinos.



CARACTERISTICAS

- o **Vendimia:** Manual.
- o **Edad viñedos:** 40 años.
- o **Tipo de Suelo:** arcillo-calcáreo.
- o **Tipo de Barrica:** Americana 80% y Francesa 20% nuevas y seminuevas (menos de 5 años).
- o **Tiempo en barrica:** 14 meses.
- o **Variedades de uva:** 85% Tempranillo 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo.
- o **Grado alcohólico:** 14%.

SERVICIO Y CATA

- o **Servicio recomendado:** Entre 16 y 18°C°. Acompaña de forma perfecta carnes de media estructura (ternera, cordero lechal etc), aparte de todo tipo de pastas, cocidos y quesos.
- o **Vista:** Color granate intenso, limpio y brillante
- o **Nariz:** Intensa a frutos rojos, cereza, ensamblados con los minerales, especiados y tostados de la madera tales como avainillados, cocos, caja de Puros (cedro). Resalta el equilibrio entre todos ellos dándole al conjunto una gran complejidad aromática
- o **Boca:** Se muestra amplio, sedoso, potente, redondo y sabroso. Se aprecian matices minerales, ensamblándose con taninos suaves y elegantes. Final largo y persistente. A destacar la integración del tanino en el conjunto del vino debido a un perfecto control de la madurez fenólica de nuestras uvas



BODEGAS LUIS ALEGRE

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

Horizonte de Exopto 2015 UVA: Viura 85%. Garnacha 10%. Malvasía 5% ALCOHOL: 13°C. 12 meses en barrica.

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Brillante. Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Bien. MATICES: Dorado.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Poca. FINURA O ELEGANCIA: Normal. MATICES AROMÁTICOS: Jarabe. Minerales. No captamos otros matices.

NOTA NARIZ: 10 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Medio. INTENSIDAD: Normal. FRANQUEZA: Normal. CALIDAD: Normal. PERSISTENCIA: Normal. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Ligero sabor tostado. Ligero amargor al final. Aspecto balsámico. Untuoso en boca

NOTA BOCA: 30 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

Nos ha parecido que no maridaba bien con los espárragos. No nos ha parecido un vino con personalidad

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 48 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

La Sirène de Giscours 2006 UVA: Merlot. Cabernet sauvignon. Cabernet franc ALCOHOL: 13°C. 12 meses en barrica.

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Nebuloso. Cierta turbidez. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Teja marrón. Lágrima densa y consistente

NOTA VISTA: 7,5 / 10

NARIZ Inicio muy reductor que se abre rápido – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Normal. MATICES AROMÁTICOS: Cuero. Especies: Nuez moscada. Caucho. Herbáceos Fruta negra. Complicado en nariz.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Astringentes ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Astringente. Taninos sin pulir. Fruta roja. Tierra. Elegante. Complejo. Sutil. (Muchos matices sin identificar). Untuoso

NOTA BOCA: 49 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

Vino equilibrado en ataque, y paso en boca. Complejo de catar.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 70,5 / 100

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

Aquitania Syrah 2014 UVA: 100% Syrah Clon 300 ALCOHOL: 14,5%.

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Brillante. Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Cereza. Picota. Ribete transparente. Glicérico.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Confituras. Fruta madura.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Suave. Muy bebible. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Aterciopelados. ACIDEZ/AMARGOR: Poco. Agradable. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Agradable. Fácil de beber. Mineral (toques). No astringente.

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno. Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Equilibrio en alcohol. Redondo.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 78 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

Pontac 2012 UVA: Tempranillo 94%. Garnacha 5%. ALCOHOL: 15%.

VISTA – ASPECTO: Excelente. LIMPIDEZ: Brillante. Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Cereza Picota.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Confituras. Minerales. Fruta madura negra. Compota. Torrefacto. Madera. Sutil. Mineral. Pimienta. Equilibrado.

NOTA NARIZ: 27 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Excelente. TANINOS: Ligeros. Astringentes. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. PH-3,2 SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Fruta madura. Ciruela confitada. Toques minerales. Entrada en boca. Pimiento rojo.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Muy estructurado. Ligera astringencia. Muy equilibrado. Creemos que le falta 1-2 años de evolución. Vino Excelente, que mejorará en breve. Echamos de menos que no se decanten estos vinos

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 91 / 100



Como decíamos al principio, en esta Reunión Técnica estrenamos el Restaurante Kojua en la Parte Vieja donostiarra, que nos ha preparado el Menú que detallamos a continuación, para armonizarlo con los Vinos que más arriba hemos expuesto.

La jefa de comedor Maite, estuvo en todo momento atenta a las órdenes de Michel Saunier para el servicio de los platos y el vino en las copas.



Aperitivo: Brandada de bacalao



Espárragos de Tudela con dos salsas



Alcachofas de Tudela salteadas con jamón



Merluza en salsa verde con kokotxa y almeja



Solomillo con piquillo y patatas



Bolas de sorbete de limón y frambuesa

Algunas fotos de la Reunión:





El director técnico Michel Saunier comenta que para una próxima Reunión hará la observación para que se hagan dos catas de cada vino: Una al servir el vino, y la otra, habiendo transcurrido más de una hora y seguro que habrá variación, tanto en nariz como en boca.

El presidente José María Benavente, cierra el Capítulo agradeciendo a todos los socios/as del Tanino la atención prestada a la Conferencia de Michel Saunier, y al equipo del restaurante Juanito Kojua por el servicio del Vino y la cena.

Comenta que para el próximo mes de mayo nos visitará la Bodega Clos Pons que se encuentra en la comarca de Les Garrigues. El secretario enviará la Convocatoria.

Donostia, 27 abril 2017.