



Cofradía del Vino El Tanino



Roble Francés

Roble Americano

Barricas

27. Abril. 2023

El día 27 de abril se celebró la Reunión Técnica con el tema BARRICAS, En el presente Reportaje se expondrán las diferentes Barricas que se utilizan para la conservación del Vino.

A la hora de comprar un vino, hay quien lo hace porque le gusta la etiqueta, otros por su Denominación de Origen y otros por si es o no un vino con crianza. Cuando un vino tiene crianza es habitual que se especifique los meses que ha estado en barrica y, a menudo también, que se indique si es barrica de roble francés o americano. ¿Alguna vez os habéis preguntado cuál es la diferencia? Es más, ¿existe realmente una diferencia?

Pues sí, existe. La calidad de una y otra madera es diferente, y de ello dependerá el envejecimiento del vino. Las barricas ayudan a oxigenar el vino y le aportan aromas, de ahí que no sea lo mismo una barrica fabricada con madera procedente de Francia que otra que proceda del Este de Estados Unidos. La estructura de la madera no es la misma, y tampoco lo serán los aromas que éstas transferirán al vino.

Mientras que las barricas de roble americano son más resistentes y porosas, las de roble francés son más blandas, y en su fabricación se desperdicia gran cantidad de madera, razón por la que la diferencia de precio es también un elemento diferenciador. Una barrica de roble francés puede costar alrededor de 800€ frente a los 563€ -aproximadamente- que costaría una de roble americano.

La justificación para la diferencia de precio la encontramos también en la calidad de ambos tipos de madera. Mientras que la de roble americano, al ser más porosa, transfiere fácilmente sus propiedades al vino, ayudando a reducir la astringencia y dureza de algunos vinos, la de roble francés le transmite sus atributos de una forma más pausada y equilibrada, contribuyendo a que el vino sea más elegante.

En cuanto a los aromas, el roble americano acostumbra a aportar mayor cantidad de aromas, incluyendo café, humo, tabaco o cacao, además de notas tropicales y exóticas como el coco. Los aromas del roble francés son, de nuevo, más suaves y delicados: vainilla, miel, frutos secos o especias. Su influencia, más equilibrada y distinguida, es lo que favorece que sean las barricas escogidas para el envejecimiento de vinos de gama superior.

En cualquier caso, el tipo de barrica se escogerá en función del vino que se quiera elaborar y del carácter que se le quiera dar. Lo importante al final es que el vino pase en ella el tiempo justo para que la madera no acabe con los aromas propios del vino y éste alcance sus mejores niveles de calidad y complejidad.

Como todos bien sabréis en la Cofradía del Vino El Tanino somos fervientes admiradores de todo aquello relacionado con el mundo del vino. Hoy hemos querido compartir con todos nuestros seguidores un trozo de historia y contaros un poco como surgieron las barricas de roble en el mundo del vino y empezó a extenderse su uso. A fin de cuentas las barricas de roble podrían considerarse como el “pre-ensado” del vino que todos bebemos en casa, bares y restaurantes.

Lo cierto es que a día de hoy el mundo del vino no se puede ver igual sin el uso de barricas. Ya sean barricas de origen francés o americano pero es un material, un proceso que está totalmente instaurado en el sector vitivinícola.

Pero esto no siempre fue así y en sus orígenes las barricas de roble tenían un uso muy distinto al actual. Si, efectivamente su uso era bien sencillo, transportar el vino de la forma más fácil y sencilla.



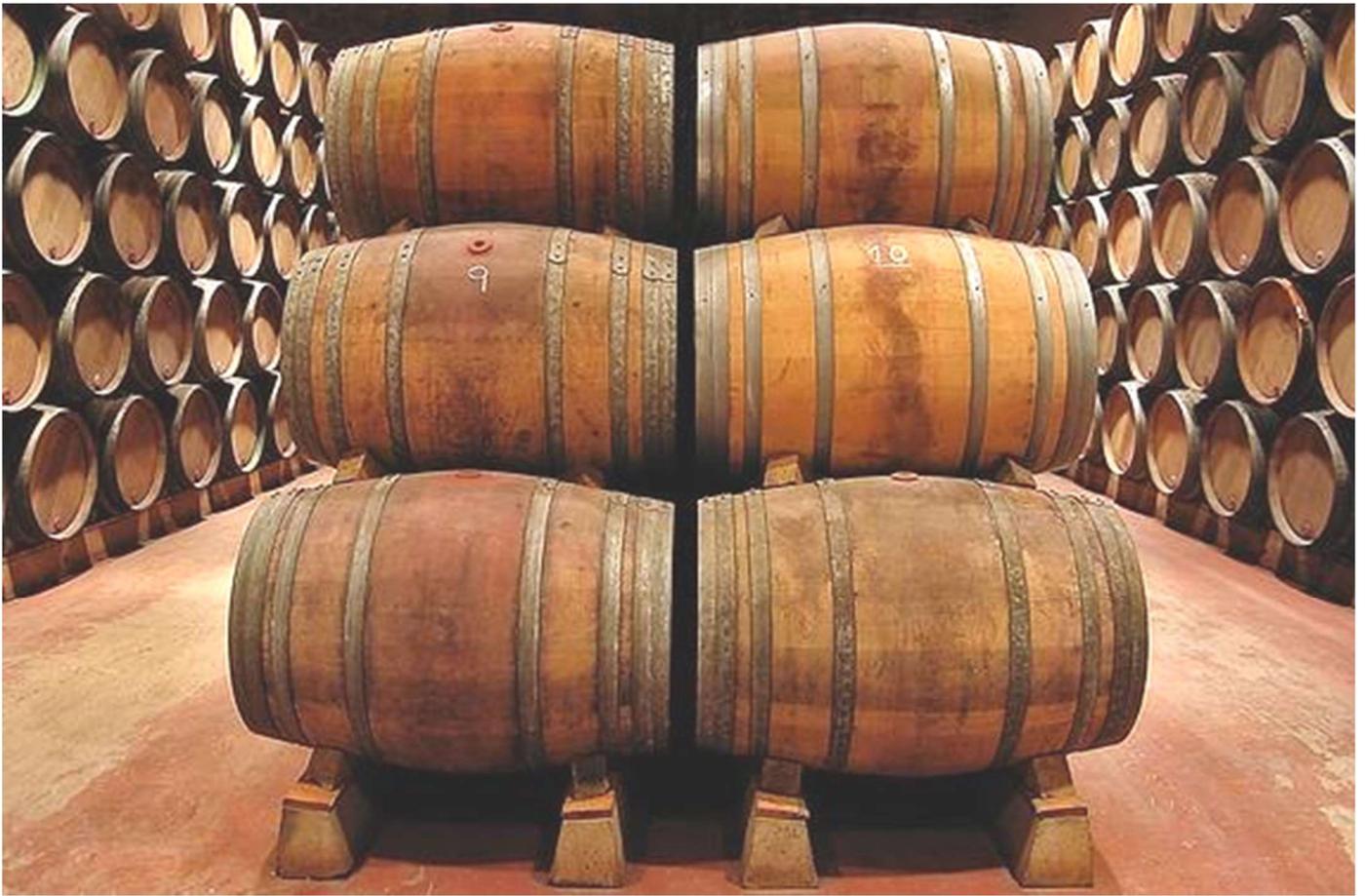
Si nos remontamos más allá en el tiempo, cuando las civilizaciones griega y romana estaban en pleno apogeo, encontramos que dicho transporte del vino, se realizaba en ánforas de arcilla. Por aquel entonces era el recipiente (envase) más extendido y utilizado que ya anteriormente usaban en el antiguo Egipto y otras civilizaciones previas a la romana y a la griega.

Entonces, ¿cuándo empezó a usarse la madera para el almacenamiento y transporte del vino? Existe un caso aislado, en Mesopotamia, durante el reinado de Herodes, quien usó madera de palma para transportar vino. Pero su uso acabó perdiéndose, pues la madera de palma era muy poco flexible y elaborar barricas con esta madera era costoso y lento.

Así pues las vasijas de arcilla dominaron durante siglos, pero había un problema, igual que siempre lo hay. Las ánforas de arcilla eran frágiles, se rompían mucho y resultaba muy complicado su transporte. Algo similar a lo que pasaba ahora con las cajas de cartón hasta que creamos el envase para TotalWinePack, que es un tipo de embalaje especializado para botellas de vino que reduce en un 90% las roturas durante su transporte.

Ofrece, al sector vinícola, una solución única de protección para el envío de botellas de vino.





La historia de las barricas se refiere a los antiguos griegos e italianos y hasta los celtas, quienes utilizaban el barril para transportar bienes.

El barril de vino tradicionalmente fue usado para el almacenamiento y transporte de bienes. Ahora su destino está en dar lugar a al guarda de vinos y espirituosos por sus grandes aportes en aroma color y sabor a estos.

Herodoto hablaba ya del transporte de vino armenio a Babilonia en toneles de madera de palmeras. En la Edad de Hierro, los celtas, fundamentalmente transportaban todo tipo de mercancías en barricas de madera. Los romanos estaban acostumbrados al uso de ánforas y por ello dejaban constancia con asombro en sus relatos en cuanto conquistaban tierras que empleasen barricas como medio de transporte. Ellos mismos no tardarían en aprender el oficio de la tonelería.

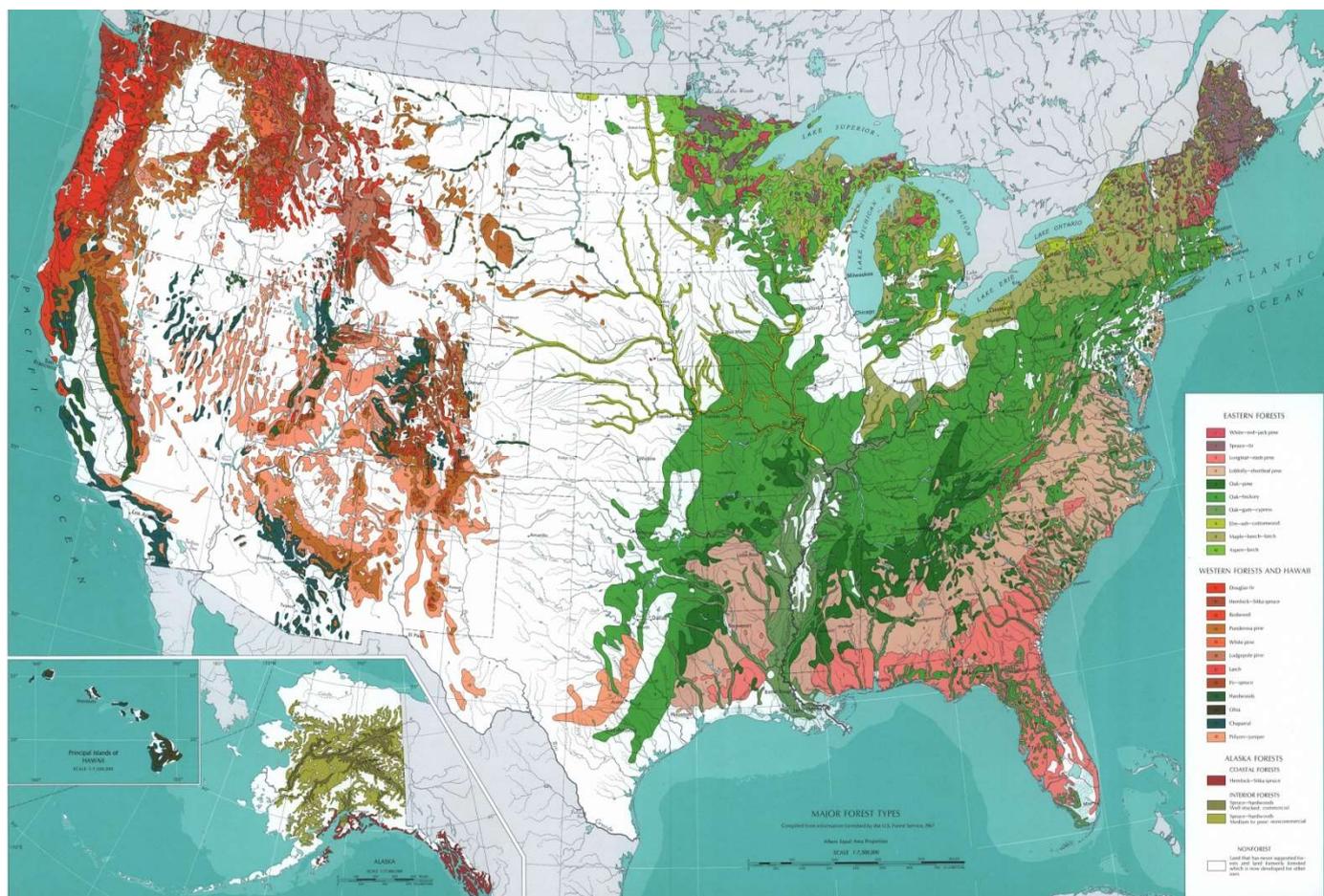
Hasta hace relativamente poco tiempo el transporte y almacenamiento de innumerables productos como la mantequilla, aceitunas, aceite, cerveza, pescados en salazón, harina, pólvora, sal, azúcar... se realizaba en toneles de madera. A partir de los años 60 los barriles de cerveza de madera se reemplazan por metálicos y los depósitos de fermentación de vino se construyen generalmente en cemento, acero inoxidable y otros materiales. Sin embargo los de maderas destinadas a la crianza del vino logran sobrevivir.

Se sabe, según estudios realizados que el tiempo óptimo de aportaciones de la barrica al vino oscila entre los 10 y 12 meses. A partir del año, la concentración de los compuestos de las barricas no aumenta sino que disminuyen. Como unidad de volumen la barrica más usada es la de tipo bordelesa con una capacidad de 225 lts.

Las dimensiones en capacidad variarán de acuerdo a las exigencias de los clientes. La utilización de roble se da mucho más, en comparación del castaño, olmo o cerezo, por que dicha madera por su estructura es más impermeable y resistente al desarrollo microbiano y que los aromas aportados no se consideren como un defecto en el vino.

Las zonas de mayor extracción del roble corresponden a los países de Francia en las zonas de Allier, Nevers y Limousin y en Estados Unidos en las zonas de Missouri y Kentucky. El roble francés aporta al vino toques elegantes y suaves. El roble americano aporta vinos más duros y agresivos en boca.

Bosques de Roble americano



No fue hasta que los romanos conquistaron a los galos cuando descubrieron que ellos usaban barricas de madera de roble para almacenar cerveza. Humidificando y calentando las tablas para darles la forma deseada, igual que el proceso de fabricación de los barcos.

Es aquí donde los romanos, muy inteligentes ellos, vieron una oportunidad para transportar su vino en otro tipo de recipiente más seguro. El roble era la madera más idónea para ello; fácil de moldear, abundante en toda Europa y sobre todo porque es impermeable y conseguía que el líquido a transportar estuviese intacto.

En cosa de 200 años las vasijas de arcilla pasaron a la historia para ser sustituidas por las barricas de madera, que además eran mucho más fáciles de mover por el hecho de que podían rodarse por el suelo. De forma inconsciente los romanos estaban alterando las propiedades del vino por primera vez en la historia.

Fueron los últimos romanos y posteriores civilizaciones los que se dieron cuenta de que el vino tras pasar un tiempo en las barricas, tenía mejor sabor, más aromas (canela, especias, vainilla, que procedían del tostado de las barricas) y estaba más suave. Las barricas continuaron usándose principalmente para el transporte pero también para darle esos aromas característicos.



Así pues las barricas se usaban una y otra vez y no tenían fecha de caducidad. Se usaban de forma constante y si se rompían, los toneleros (coopers en inglés) que eran los únicos autorizados a descargar el vino de los barcos, arreglaban la barrica sin reemplazarla. No fue hasta los años ochenta del siglo XX cuando Grand Cru Casèe del Medoc implantó la fermentación y crianza en barricas de roble nuevo.

El roble con el paso de los años ha ido evolucionando también. El roble francés era el que primero se usaba, por los celtas y luego por los romanos. Y aunque ahora haya otros materiales, otras maderas, el roble sigue siendo el más extendido.

El roble americano se usó posteriormente, tiene poros más abiertos y el precio es inferior. Su origen se remonta a los años 50 del siglo pasado donde bodegueros californianos empezaron a experimentar en vez de almacenarlos en fudres, lo que se usaba por aquel entonces. Así pues empezaron a descubrir que los aromas mejoraban.

En España, en el siglo XIX las bodegas; Marqués de Murrieta y Marqués de Riscal fueron los que introdujeron el uso de las barricas para envejecer.

Actualmente empiezan a surgir otras opciones alternativas a la madera como son el caso de la arcilla (volviendo a los orígenes) o el cemento, dando lugar a nuevos métodos de crianza.



A pesar de los nuevos métodos de envejecimiento como depósitos de cemento, hormigón, o ánforas de arcilla, la barrica de roble sigue siendo la estrella y ya forma parte de la historia del vino y a fin de cuentas de la historia de la humanidad.

El roble ha sido utilizado por generaciones en la elaboración de barricas por las propiedades que aporta al vino y su capacidad de conservación. No todos los tipos de roble son utilizados en la fabricación de barricas, los géneros más empleados en barricas son *Quercus Rubur*, *Quercus Petraea* y *Quercus Alba*.



Quercus Robur. Árbol de copa amplia, tronco leñoso con grietas longitudinales y hoja caduca. Tronco derecho, corto y muy grueso en los ejemplares aislados, con ramas gruesas y algo tortuosas; corteza grisácea o blanquecina, muy resquebrajada y de tonalidad parduzca en los ejemplares viejos.



Quercus Petraea, el roble albar o roble del invierno, es un árbol de fronda perteneciente a la familia de las fagáceas. Es muy parecido al *Quercus robur*, que recibe muchas veces el mismo nombre, aunque suele ser menos robusto que este, alcanza más altura en bosque denso creciendo más recto. Está clasificada en la Sección *Quercus*, que son los robles blancos de Europa, Asia y América del Norte. Tienen los estilos cortos; las bellotas maduran en 6 meses y tienen un sabor dulce y ligeramente amargo.



Quercus Alba. Aunque es llamado roble blanco, es inusual encontrar alguno con la corteza completamente blanca, el color es grisáceo. Está considerado como el roble más valioso y majestuoso de Norteamérica. En el bosque alcanza una gran altura y en campo abierto se convierte en un árbol amplio de frondosas ramas.

Alcanza una altura de 25-30 metros, no obstante alcanza una gran amplitud con sus ramas paralelas al suelo. El más alto encontrado llegó a los 44 metros de altura. No es inusual que sea tan ancho como alto. Se conocen robles que han llegado a vivir 500 años. La corteza es de color ceniza gris. Los peciolos son cortos y las hojas se agrupan en racimos cerca de los extremos. Las flores son de color amarillo brillante su cáliz y rojizo los estigmas.

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 intramedular, 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.

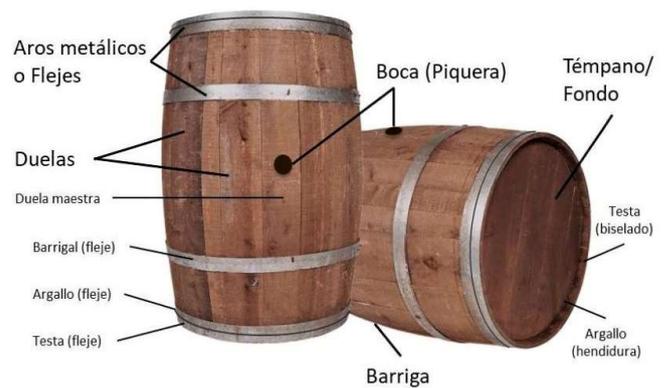
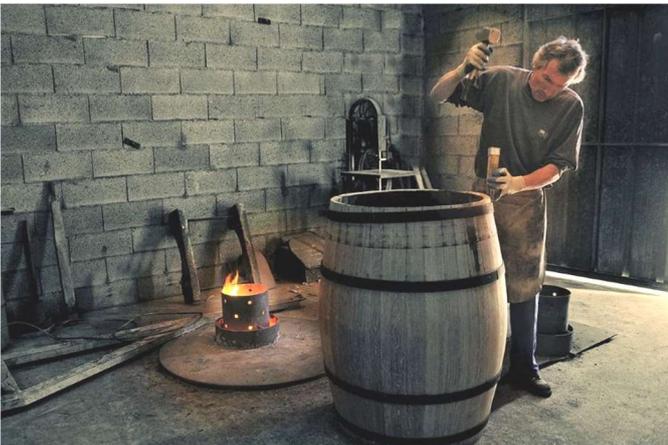
Así, muchas veces se utilizan ambos tipos de barrica, y luego al embotellar se hace el corte final, como de la misma manera se usan diversos tipos de tostados para un mismo vino. El proceso de crianza en barricas es ciertamente muy complejo, donde intervienen multiplicidad de factores y se suceden diversas 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.

¿Cómo se prepara la madera para fabricar duelas?

Una vez que un árbol de *roble* alcanza su punto de maduración, es talado y enviado a un aserradero para su utilización en la fabricación de barricas. En el aserradero, las partes del árbol sin nudos se seleccionan y cortan en trozos denominados **troza o cuartón**. Estos trozos suelen tener entre 50 y 60 cm de diámetro y un largo ligeramente superior al que finalmente tendrá la duela de madera.





La labor de los maestros toneleros

Las barricas y otros toneles de madera son los recipientes que popularmente más se asocian con la elaboración de vinos. Y es que, aunque su origen histórico no tiene relación directa con la elaboración, tradicionalmente los toneles de madera eran los elementos que más se empleaban para pisar las uvas, fermentar los mostos y criar los vinos. Aunque a día de hoy se han incorporado otros materiales de uso muy extendido como el acero inoxidable, las barricas continúan siendo muy empleadas para conferir ciertas cualidades aromáticas a los vinos, o para envejecerlos bajo condiciones determinadas que solo estos recipientes pueden conseguir. Por lo general las barricas son de madera de roble francés o de roble americano, que difieren en algunas características como la dureza, la porosidad y la gama de aromas que aportan a los vinos. Incluso hay barricas que llevan componentes de ambos tipos de roble.



PARTES DE LA BARRICA

Duela

Cuello



Barrigal

Tapón

Bosques de Roble francés



- a** Allier
- b** Bourgogne
- bl** Blois
- e** Ettelbruck
- f** Fontainebleau
- j** Jupilles
- li** Limousin
- n** Neuchatel
- ne** Nevers
- p** Palatinat
- t** Tronçais
- v** Vosges



El hermoso bosque de Darney en el noreste de Francia, alberga uno de los robledales más antiguos e imponentes de Europa. De allí proceden las valiosas barricas donde reposan, añada tras añada, los mejores vinos del planeta.

Si el mundo de la enología resulta un tanto enigmático para el público en general, la elección del tipo de madera para la crianza de los vinos es, a juicio de muchos enófilos, uno de los misterios más insondables que existen. A día de hoy sí sabemos que, aunque hay otras alternativas más o menos interesantes o pintorescas (castaño, cerezo, acacia, pino), no hay ninguna madera mejor que la del roble para que el vino se equilibre, aumente su longevidad y despliegue un abanico mucho mayor de aromas y sabores. Evidentemente, hay diferentes tipos de roble y no todos valen para la crianza de vinos. Por sus características, los dos más empleados en todo el mundo son el americano y el francés, pero, ¿cuál es la razón fundamental de que se utilice uno u otro? La eterna pregunta que se formula el aficionado desde tiempos inmemoriales tiene, a priori, una respuesta rápida y contundente: el precio. Es de sobra conocido que el roble francés es mucho más caro que el americano, pero si hacemos memoria, la mayoría de los grandes vinos del mundo reposan única o parcialmente en barricas de roble galo, y esto incluye a muchas de las mejores etiquetas del norte y el sur de América. Por tanto, existen más razones que justifican el prestigio del roble francés, y nada mejor que buscarlas donde germina la semilla de este gigante de madera: en el corazón del bosque.

En Francia hay cerca de 20 millones de hectáreas de bosque, de las cuales el 80% son de propiedad privada y el resto están gestionadas por la Office National des Forêts (ONF), responsable de salvaguardar los recursos y mantener la población forestal de forma sostenible. Los mejores robledales de *Quercus Petraea* o *Quercus Robur*, las dos especies principales que crecen en suelo galo, se encuentran en el centro del país (Nevers, Allier, Tronçais, Limousin) y en el noreste, en la región de Lorena, quizá la zona menos conocida por enólogos y bodegueros, aunque en los últimos tiempos firmas de toda Europa (como la riojana Luis Alegre) han puesto sus ojos en este rincón de Francia y trabajan felizmente con tonelerías locales. Allí, en las faldas de los Vosgos y a tiro de piedra de Borgoña, se encuentra el bosque de Darney, asentado sobre terrenos pobres y con unas condiciones climáticas que favorecen la calidad del roble: inviernos muy fríos, veranos secos y primaveras templadas, que son las que dotarán a la madera de una mayor riqueza aromática.

La gestión forestal que allí se lleva a cabo es igual de eficaz que en el resto de Francia y está a años luz de la de otros países europeos –de España ni hablamos–. La explotación de los robledales se realiza en zonas muy delimitadas, de forma metódica y con una precisión milimétrica. Solo el 5% de los robles, los de mayor calidad, se destinan a la elaboración de barricas, mientras que el resto acaba convertido en papel. Los mejores ejemplares se talan en

plena madurez, a partir de los 180 años, cuando aún les queda medio siglo de vida. Después de la tala y la correspondiente tasación económica del ejemplar en pleno bosque, el tronco es trasladado al aserradero para su despiece y conversión en duelas. Allí también se lleva a cabo el secado a la intemperie, un proceso importantísimo que dura entre 24 y 36 meses y que sirve para degradar el tanino y afinar la madera. Si esto no sucede, será el vino el que pague las consecuencias en forma de una excesiva potencia tánica y un desagradable sabor a madera sin curar.

El trabajo que comienza en el bosque finaliza en la tonelería. Allí, los maestros toneleros ensamblan las barricas y les dan diferentes grados de tostado a petición de sus clientes. Acaba así un proceso que dura cerca de dos siglos, desde que surgen los primeros brotes del roble hasta que su madera pasa a albergar a los mejores vinos del mundo. ¿Quién dice que eso no es una vida plena?

Una vez talado el roble, un tasador del aserradero que explota esa zona determinada del bosque se encarga de medir, valorar y establecer el precio del tronco. Es imprescindible que marque los nudos, porque es la parte inservible de la madera y hay que restarlos del importe final que pagará la tonelería. El metro cúbico del roble puede variar entre los 2.800 y los 4.000 euros dependiendo de su calidad, y con él se pueden llegar a fabricar nueve o diez barricas.

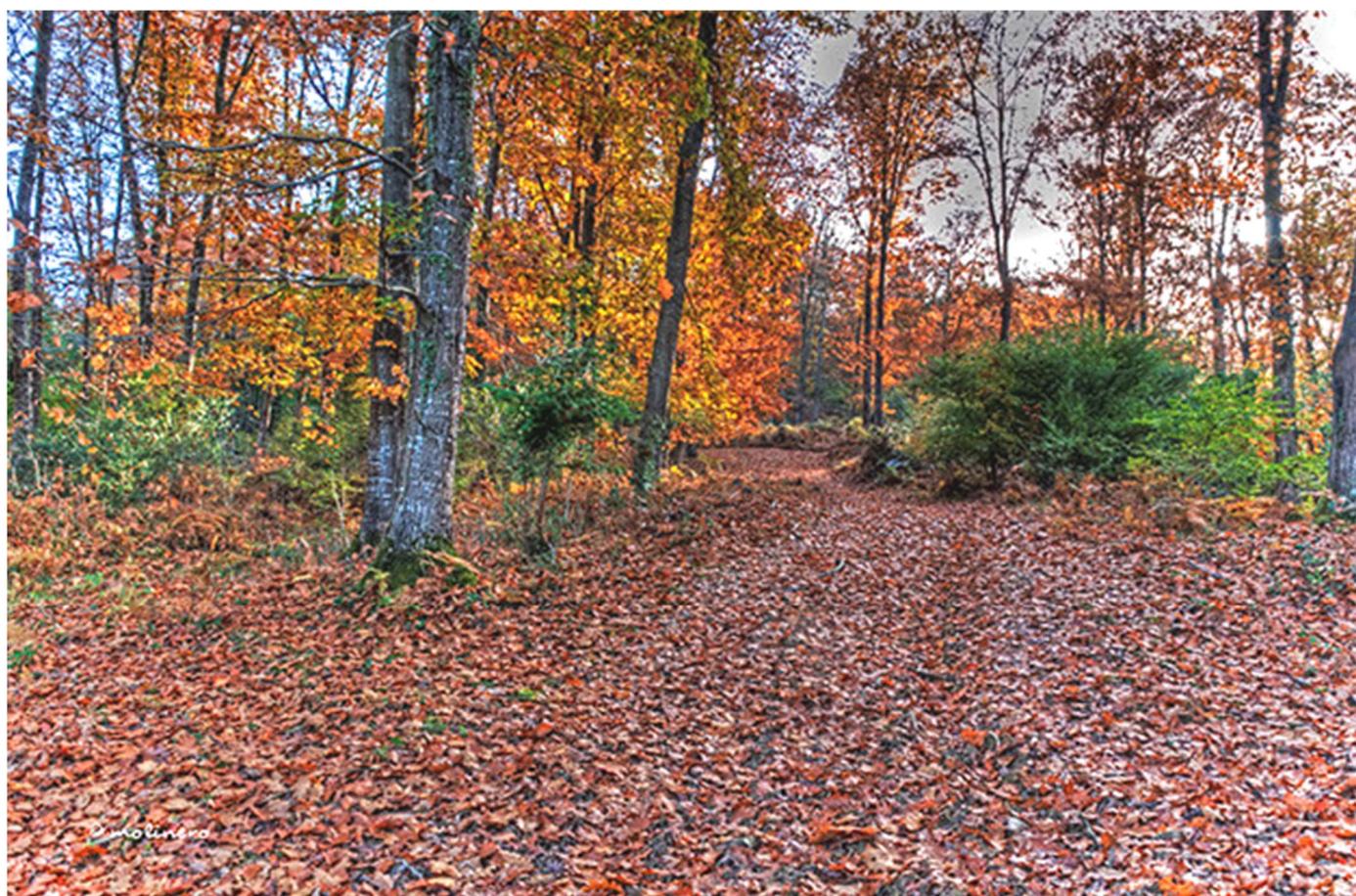
La madera de roble francés es muy especial. Debido a su composición, hay que cortarla mediante la técnica del hendido, siguiendo la trayectoria de los radios medulares para garantizar la permeabilidad de las duelas. Esto obliga a descartar mucha cantidad de madera y es una de las razones por las que el coste final de las barricas es mucho mayor que el de otros tipos de roble, como el americano o el de Europa del Este, muy de moda desde hace algunos años.

Echa un vistazo a las imágenes donde crecen los robles franceses para la elaboración de barricas.





Bosques de Roble americano





Quercus Rubra, el **roble rojo americano**, **roble boreal rojo americano** o **roble rojo del norte**, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las fagáceas oriunda del centro y este de América del Norte, aunque se han encontrado ejemplares en el noreste y centro de México, (el norte de la Sierra Madre Oriental). Está clasificada en la sección *Lobatae*; del roble rojo de América del Norte, Centroamérica y el norte de América del Sur que tienen los estilos largos, las bellotas maduran en 18 meses y un sabor muy amargo. Las hojas suelen tener lóbulos terminados en un número variable de puntas agudas (flexibles, no hirientes).

Es originario de América del Norte, en el noreste de Estados Unidos, sureste de Canadá y el noreste de México. Crece desde el extremo norte de los Grandes Lagos, al este de Nueva Escocia, en el sur en lo que respecta a Georgia y en los estados con un buen suelo ligeramente ácido. A menudo llamado simplemente "Roble rojo", en el norte es oficialmente llamado así para distinguirlo del roble rojo del sur (*Quercus Falcata*), también conocido como el "roble español".

Es un árbol que crece recto y alto, alcanzando los 35 m de altura, con carácter excepcional llega a los 43 m de altura, con un tronco de hasta 1 m de diámetro; pero puede desarrollar un tronco de hasta 2 m de diámetro. Tiene ramas cada vez más sólidas en ángulo recto a la raíz, formando un estrecho remate de cabeza redonda. Crece rápidamente y es tolerante a los suelos de muchas y variadas situaciones, aunque prefiere la deriva glacial y bien drenado, en las cercanías de los arroyos.

Este roble es fácil de reconocer por su corteza, que tiene crestas que parecen rayas brillantes en el centro. Algunos otros robles tienen la corteza con este tipo de aparición en la parte superior del árbol, pero este es el único árbol con las rayas por todo el tronco.

Sus grandes hojas alcanzan de 12 a 22 cm por término medio, distintas de las del roble europeo por 4 a 5 lóbulos angulares extremo más o menos espinosos. En otoño, las hojas tornan de color rojo y permanecen en el árbol hasta bien entrado el invierno.

Los frutos son bellotas de color rojo-marrón de unos 2 cm, cúpula muy amplia y plana con escamas que cubren solo la base de la glándula. Maduran en el árbol durante dos años para llegar a la madurez.

El **Roble Americano** o *Quercus Rubra*. Es considerado al igual que el roble común como el rey de los árboles, debido a lo hermoso y gigante que es. Suele crecer en lugares con vegetación abundante y terrenos húmedos. Su cultivo es un poco complicado pero sus cuidados son exigentes, prefiere suelos húmedos y suele crecer en bosques y montañas.

Se origina al este y centro del Norte de América, y oriunda del centro noreste de México, también llamado "roble rojo americano", "roble boreal rojo americano" y "roble rojo del Norte". Suele crecer en lagos grandes y con suelos poco ácidos. Es cultivado por su madera y explotación forestal. Otras veces se llaman simplemente "roble rojo", debido a que de ese modo se distingue con una subespecie llamado roble español.

El árbol es de forma erecta y de ese modo crece a una gran altura promedio de 35 metros, otras veces puede crecer 43 metros de altura, el tronco tiene una anchura de 1 metro; pero en ocasiones 2 metros de ancho. Las ramas se forman de manera sólida con el ángulo recto siguiendo la raíz, que a su vez recrea una redonda cabeza. Su crecimiento es ligeramente rápido y soporta suelos en varias situaciones y estados, pero su preferencia son los suelos bien drenado y deriva glacial, pero cerca de lagos.

La planta contiene flores de sexos masculinos y femeninos, es decir dioica. Su corteza es verdosa marrón, en aquellos arboles jóvenes se presenta lisa. Mientras los años pasan se nota que se agrieta y oscurece. A veces, dentro de la corteza se puede observar un color naranja claro.

SON DE SOL A partir de las cepas que disfrutaron del intenso sol del verano en Toledo nace este original, interesante y envolvente vino seco.



PRODUCTOR:

HEREDEROS MARISOL RUBIO

FORMATO:

0.750

GRADO ALCOHÓLICO:

17

TEMPERATURA:

5-7º

VARIETADES: Monovarietal. Vino blanco seco elaborado con uva 100% Pedro Ximénez criada en Toledo

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de hormigón

NOTA DE CATA: Color: Limpio y brillante. Pajizo con reflejos oro pálido Aroma: A copa parada predominan aromas herbales de prado como albahaca y musgo de montaña, junto con notas de miga de pan y piel e lima que recuerdan su juventud y frescura, respectivamente Gusto: Entrada seca con viva acidez que aporta alegría y frescura al paso de boca, teniendo una textura fina El final de boca expresa cierto amargor envolvente que alarga el postgusto y hace un trago muy versátil

MARIDAJE: Aperitivos y entrantes: snacks, crudités con mayonesa, quesos de poca curación, sushi, ensaladas o wok de verduras Platos principales: fritura de pescado blanco, espaguetis frutti di mare, arroces poco condimentados y fideuá



Es un caso único en el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha. La excepcionalidad de Bodegas Marisol Rubio viene dada por la producción y comercialización de vinos elaborados exclusivamente con la uva Pedro Ximénez, una variedad desconocida en tierras manchegas. Piedad Garrido Rubio, directora general, junto a su hermano Jorge, responsable de operaciones y exportación, integran la quinta generación de una familia dedicada desde siempre a la viticultura.

La bodega se inauguró en 2108 y al año siguiente comercializó su primera añada. Desde entonces, ha ido incrementando su producción hasta llegar a las 30.000 botellas actuales. Piedad Garrido explica que allá por 2007 adoptaron la decisión de trabajar con una sola variedad, la pedro ximénez. "Queríamos", explica, "hacer algo único y distinto para, con el tiempo, hacer exclusivamente unos vinos pioneros y disruptivos, con una marcada personalidad y dirigidos fundamentalmente a personas que aprecian la elegancia, la diferenciación y la naturalidad".

Los vinos expresan muy bien el paisaje que rodea al viñedo, fundamentalmente monte bajo vestido de encina y tomillo. Además, son vinos con mineralidad propios de un terreno cuya roca madre es caliza.

Los tres vinos que elabora Bodegas Marisol Rubio con la uva Pedro Ximénez



Bodegas Marisol Rubio elabora tres tipos de vinos: SON D SOL, que es un vino marcado por la naturalidad y la frescura.

CIPMA I, caracterizado por su mineralidad, equilibrio y crianza en barricas de Kentucky, y CIPMA II, en el que destaca su consistencia y sutileza, debido a su fermentación y crianza en barrica de Misuri. Una peculiaridad más de esta bodega única es que sus tres vinos blancos se vinifican "en seco" (es decir, como vinos secos y, por ello, alejados de los

fortificados que caracterizan a muchos de los Pedro Ximénez andaluces). Cada uno de estos vinos tiene un estilo propio y una personalidad muy pronunciada.

CIPMA II Marisol Rubio 2019

Esta familia fue la primera capaz de elaborar un vino **100% Pedro Ximénez en Castilla-La Mancha**. Su innovador proyecto se convirtió en todo un éxito y hoy podemos disfrutar de este excelente blanco seco **fermentado y criado en barrica**.

VISTA: Limpio y brillante. Color dorado de buena intensidad con reflejos alimonados

Nariz: Aroma envolvente con buena intensidad, frescura cítrica y golosidad de la fruta madura y la madera nueva de tostado medio.

Boca: Expresiva entrada en boca, que inunda el paladar con un perfil fresco y cítrico que recuerda a pomelo rosa, citronela y jengibre. Posgusto largo y especiado con recuerdos a fruta tropical madura encontrada en nariz, fruta de la pasión y guayaba y mango.

Temperatura de servicio:
Entre 9 y 12 °C.

Vinificación:
Fermentación en barrica nueva de roble de los bosques de Missouri.

Envejecimiento:
Crianza de 6 meses en barrica de roble americano con 'battonage' semanal.

Embotellado:
Tuvo lugar la segunda semana de julio de 2020.



Camino Toro

Vino Tinto Roble 2018

Zona: Toro

Bodega: Bodegas Frontaura

Uva: Tinta de Toro

Botella: 0,75 L

Camino es un brindis a la vida. Honesto, profundo y jovial, sorprende su complejidad a pesar de su breve crianza. Máxima expresión varietal, concentra potente fruta roja con notas balsámicas y especiadas que le aportan elegancia. Fresa, frambuesa y moras enlazan con toques torrefactos, vainilla y coco aportados por el roble francés bien ensamblado. Fuerza y elegancia se funden dando lugar a una sensación carnosa y muy sabrosa, llena de frescura, con un tanino potente y dulce que deja un final inimitable. Camino armoniza con todo tipo de entrantes y recetas mediterráneas llenas de sol y amor y, sin duda, con momentos de alegría y tranquilidad.

Ficha técnica

Tipo De Vino: Vino blanco

Añada: 2018

Denominación: Rueda (Castilla y León, España)

Bodega: Bodega Magarín

Volumen: 75cl

Uvas: 100% Tinta de Toro. Sus viñas se asientan en suelos de textura franco arcillosa.

Alérgenos: Contiene sulfitos

Vol. De Alcohol: 13.5%

Crianza: 5 meses en barricas nuevas de roble francés Camino de Magarín 2018

La finca de Villafranca de Duero está ubicada en el margen izquierdo del río Duero, en las primeras estribaciones del valle que generan sus meandros, entre las ciudades de Castronuño y Toro.

Notas de Cata: Camino Toro

VISTA: Es un tinto franco, limpio, profundo, con una complejidad sorprendente a pesar de su escasa crianza. Vino de color rojo rubí y capa media alta.

NARIZ: Concentra aromas a fruta roja como la frambuesa y la mora, acompañan notas balsámicas que le aportan empaque como la vainilla y el coco, también recuerdos a regaliz y frutos negros, resultado de un roble francés selecto.

BOCA: Camino Toro es sedoso, elegante e intenso, con un tanino dulce y potente, toques especiados, tabaco y coco, dando lugar a una sensación carnosa y sabrosa con un final único y singular.

Maridaje y recomendaciones

Es perfecto para disfrutar en momentos de tranquilidad o alegría, acompañando entrantes y cualquier plato de la dieta mediterránea. La temperatura óptima para degustar está entre los 16° C y 18° C.



APONTE

Año de fundación: 1999

Superficie total de viñedo: 120 ha.

LA BODEGA A FONDO

El grupo Nexus & Frontaura nació en 1999 para transformar uvas autóctonas en vinos de prestigio. La firma gestiona dos bodegas y un total de 160 hectáreas de viñedos

Estamos ante el **vino de más alta gama de Frontaura** y ante uno de los vinos estrella de Toro, elaborado y envejecido durante en roble francés a partir de uvas centenarias. Se muestra amplio y profundo y destaca por su complejidad aromática, frutal, especiada y con toques terciarios. Un vino muy expresivo, serio, buen representante del carácter de Toro.

Descripción:

Viña dirigida en espaldera, situada a 654 metros de altitud.

Edad:

Viñas viejas de 54 a 60 años.

Suelo:

De textura franco-arcillosa.

Rendimiento:

2.500 kilogramos por hectárea.

Vinificación:

Fermentación alcohólica en tina de roble francés, donde también hizo la maloláctica.

Envejecimiento:

20 meses en barricas nuevas de roble francés.

Embotellado:

Embotellado en noviembre de 2010.

CATA

Vista:

De color rojo rubí con capa media-alta.

Nariz:

Nariz muy intensa, franca y limpia, donde predominan los aromas a fruta roja y eucalipto, mezclados con los

de la barrica (vainilla, coco). Final con recuerdos a frutos negros y regaliz.

Boca:

En boca es cálido, aterciopelado e intenso. Es goloso y muy largo. Toques especiados, de sotobosque, tabaco y coco.

Temperatura de servicio:

16 °C.

FICHA TÉCNICA



VINO: Son de Sol

BODEGA: Herederos de Marisol Rubio

AÑADA: 2020

ORIGEN.: Castilla y León

UVAS: Monovarietal de Pedro Ximenez

GRADO: 13

CRIANZA: Depósitos de hormigón

MARIDADO CON: Ensalada de gulas y zamburiñas

FASE VISUAL: Color dorado, muy limpio y cristalino, brillante. Lágrima muy viscosa.

FASE OLFATIVA: Aromas a cítricos y fruta tropical, con recuerdos a pera. Aromas de crianza a miel y bollería. Nariz muy limpia, muy elegante y de intensidad media.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco con un paso en boca virando hacia la acidez fresca, con un final muy equilibrado. Muy buena estructura. Por vía retronasal reaparecen los aromas a panadería y recuerdos a manzana verde. Postgusto largo.

CONCLUSIÓN: Muy buen vino blanco de una uva “fuera de lugar”. Sorprendente.

Puntuación sistema americano: 92 puntos – Excelente.



VINO: CIPMA II

BODEGA: Herederos de Marisol Rubio

AÑADA: 2019

ORIGEN: Castilla y León

UVAS: Monovarietal de Pedro Ximenez

CRIANZA: 9 meses en barrica de roble americano

GRADO: 13,5

MARIDADO CON: Arroz caldoso de gamba roja

FASE VISUAL: Vino dorado muy limpio. Abundante lágrima.

FASE OLFATIVA: Aromas dulces de coco que enseguida van nos van llevando a aromas de cera, ortiga, planta de tomate, bollería y mermeladas dulces. Muy elegante.

FASE GUSTATIVA: Entrada seca con un paso en boca muy equilibrado. El final en boca es sedoso y por vía retronasal muestra la misma gama de aromas que en nariz. Postgusto largo muy agradable.

CONCLUSIÓN: Vino muy agradable de beber, muy elegante, generador de sensaciones.

Puntuación sistema americano: 96 – Excepcional.



VINO: Camino Toro

BODEGA: Frontaura

AÑADA: 2020

ORIGEN: Toro

UVAS: Tinta de Toro

CRIANZA: 5 meses en barrica de roble francés nueva

GRADO: 14

MARIDADO CON: Chipirones en su tinta

FASE VISUAL: Vino con capa alta de color picota oscura con ribete picota, brillante. Lágrimas muy glicéricas.

FASE OLFATIVA: Aromas a fruta roja madura, balsámicos, regaliz, clavo... Muy intenso.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca muy seca, con paso amargo y un tanino un poco verde. Persistencia media.

CONCLUSIÓN: Vino al que le falta mejorar la estructura, con los taninos un poco verdes.
Nota sistema americano: 86 – Muy bueno



VINO: Aponte

BODEGA: Frontaura

AÑADA: 2017

ORIGEN: Toro

UVAS: Tinta de Toro

CRIANZA: 20 meses en barrica de roble francés nueva

GRADO: 14,5

MARIDADO CON: Roastbeef con salsa de encurtidos

FASE VISUAL: Capa media color granate con ribete rubí, brillante. Lágrimas abundantes y viscosas.

FASE OLFATIVA: Fruta roja especiada y flores violetas. Mantequillas y maderas. Nariz muy limpia, elegante e intensa.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca seca, con un paso equilibrado y un final bastante astringente con cierto amargor. Por vía retronasal muestra las frutas rojas y mucha mineralidad.

CONCLUSIÓN: Muy buen vino, con buena estructura. La madera está muy bien integrada y es un vino gastronómico.

Puntuación sistema americano: 94 – Excepcional.

MENÚ KASKAZURI



MENU

- *Ensalada de gulas y zamburiñas*
- *Arroz caldoso de gambas rojas*
- *Chipirones en su tinta*
- *Roastbeef con su salsa encurtidos*

POSTRE

- *Hojaldre relleno de nata, queso con fresas y helado de mojito.*



El presidente Sebas Olaizola agradece la presencia de los socios cofrades a esta reunión de barricas, e igualmente a Antton por el menú que nos ha ofrecido, que como siempre es para felicitarle.

Donostia 27 abril de 2023