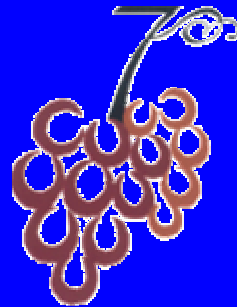


LA BARRICA DE ROBLE:

5 CONCEPTOS FUNDAMENTALES



VII CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS

Pamplona, junio 2001

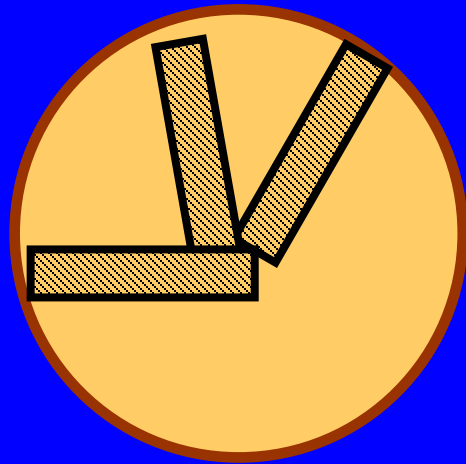
CONCEPTO nº 1:

LOS TIPOS DE MADERA

¿POR QUÉ ES MÁS CARO EL ROBLE FRANCÉS?

- De 1 m³ de roble americano se obtienen 4 barricas
- De 1 m³ de roble francés se obtienen 2 barricas
- Es por esto que el roble francés es más caro

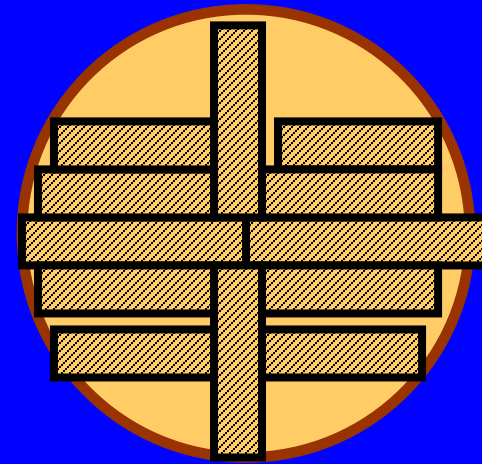
ROBLE FRANCÉS



Duelas cortadas radialmente

Aprovechamiento
de la madera: 50%

ROBLE AMERICANO



Duelas cortadas transversalmente

Aprovechamiento
de la madera: 90%

POTENCIAL AROMÁTICO

- El potencial aromático de ambas maderas es diferente: el americano es más potente en metil-octolactona (aroma roble/coco); el francés es más rico en eugenol (aroma especiado); el roble Limousin no es recomendable para la crianza de vinos tintos.
- Los dos tipos de madera no son mejores o peores: son diferentes. Ejemplo: la misma bodega elabora el mismo vino en cada tipo de barrica y lo comercializa con marcas distintas en distintos mercados.

CONTENIDO DE COMPUESTOS VOLÁTILES TRAS EL SECADO

	Quercus Sesilis (roble francés)	Quercus Pedunculata (roble Limousin)	Quercus Alba (roble americano)
Metil Octolactona µg/g	Promedio: 77 Desviación: 24	16 15	158 27
Eugenol µg/g	8 1	2 1.5	4 1.5
Vainillina µg/g	8 3	2 2.5	11 5.5

CONCEPTO n° 2:

EL TAMAÑO DE GRANO

TAMAÑO DE GRANO

- Grano = crecimiento anual del árbol
- Grano más fino = mejor microoxigenación
- En el roble francés: grano aprox. homogéneo por condiciones ambientales uniformes y silvicultura de explotación. Hay cierta relación entre el tamaño de grano y el bosque de origen, pero es más seguro seleccionar la madera por el primero.
- En el roble americano: bosque salvaje; condiciones meteorológicas muy variables. Por tanto, el grano es heterogéneo *dentro del mismo árbol*. Por esta razón, no tiene sentido hablar de origen geográfico.

CONCEPTO n° 3:

**EL SECADO (CURADO) DE
LA MADERA**

¿POR QUÉ SE SECA LA MADERA?

- Se trata de reducir al máximo el contenido en taninos elágicos que confieren sabor verde al vino.
- Se trata de eliminar el agua para asegurar la estabilidad dimensional de la madera.

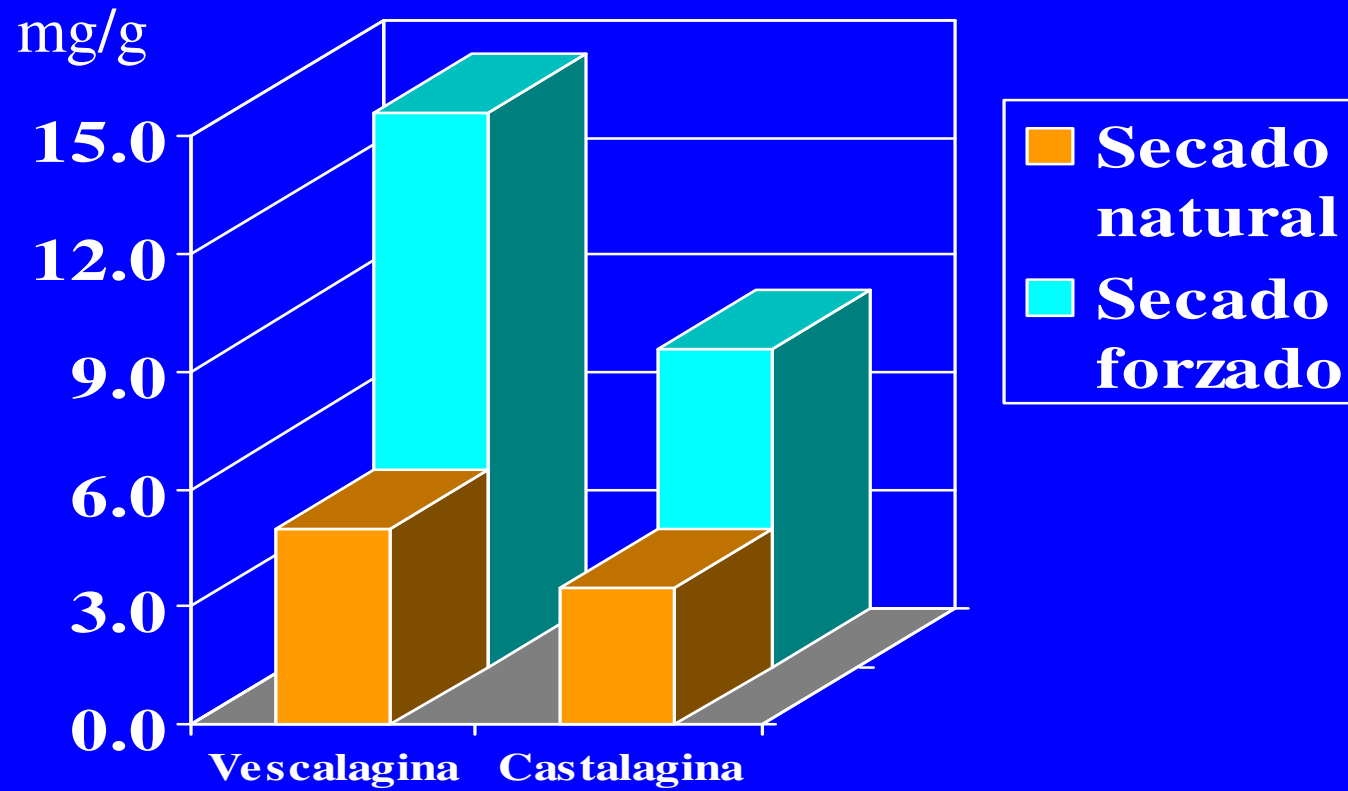
PERIODOS DE SECADO

- Para eliminar los taninos elágicos se necesita una eliminación mediante lixiviado natural (lluvia, sol y microorganismos). El roble francés (con mayor contenido en elagitaninos) necesita más tiempo que el americano a la intemperie.
- Es equívoco vender “x” meses de secado, generalizando a todo tipo de madera de roble.

TIPOS DE SECADO

- Para eliminar el exceso de agua se complementa el secado natural (a la intemperie) con un secado forzado.
- El secado forzado por sí solo elimina agua, no taninos.
- El secado natural elimina taninos, no toda el agua.
- Por eso se utiliza una combinación de ambos.

PRESENCIA DE ELAGITANINOS TRAS EL SECADO



CONCEPTO nº 4:

**LA DURACIÓN DE LAS
BARRICAS**

TIPOS DE MADERA Y DURACIÓN DE LA BARRICA

- Práctica habitual en Francia: sustituir las barricas (roble francés) cada 3 años.
- El potencial aromático se limita a la capa tostada (4 mm.)
- 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.

¿CUÁNTO TIEMPO AROMÁTICAMENTE ÚTIL DURA UNA BARRICA?

- LA EXTRACCIÓN DE AROMAS DEPENDE DE VARIOS FACTORES:
 - GRADO ALCOHÓLICO DEL VINO
 - TIEMPO DE ESTANCIA EN BARRICA
 - FRECUENCIA DE TRASIEGAS
- ESTIMACIÓN MEDIA: 3 A 5 AÑOS PARA ROBLE FRANCÉS Y 5 A 7 EN ROBLE AMERICANO

CONCEPTO nº 5:

**COSTES DE LA BARRICA
DE ROBLE**

COSTES DE UNA BARRICA

- Al cabo de los 6 años de vida de una barrica de roble americano se han criado en ella 1800 litros, lo que supone 23 pts/litro o 17 pts/botella.
- Otros costes aproximados:
 - Tapón de corcho: 25 pts/botella
 - Botella: 25 pts/botella
 - Etiqueta: 10 pts/botella
 - Cápsula: 12 pts/botella
 - Caja de cartón: 10 pts/botella

CONCLUSIONES

- LOS DIVERSOS TIPOS DE MADERA TIENEN CUALIDADES DIFERENTES; SU USO DEPENDE DEL VINO QUE SE QUIERA OBTENER.
- EL TAMAÑO DE GRANO ES IMPORTANTE EN EL ROBLE FRANCÉS (MÁS QUE EL ORIGEN GEOGRÁFICO); EN EL ROBLE AMERICANO SIEMPRE SERÁ HETEROGÉNEO PARA CUALQUIER BOSQUE DE ORIGEN.
- LA MADERA DEBE SECARSE AL AIRE LIBRE (DURANTE MÁS TIEMPO PARA EL ROBLE FRANCÉS); LA DURACIÓN DEL SECADO, *PER SE*, NO SIGNIFICA NADA; EL SECADO ARTIFICIAL ES *COMPLEMENTARIO AL NATURAL*, NO *CONTRARIO AL NATURAL*.
- LAS BARRICAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA, GENERALMENTE NO SUPERIOR A 7 AÑOS.
- LA BARRICA NO ES CARA.