

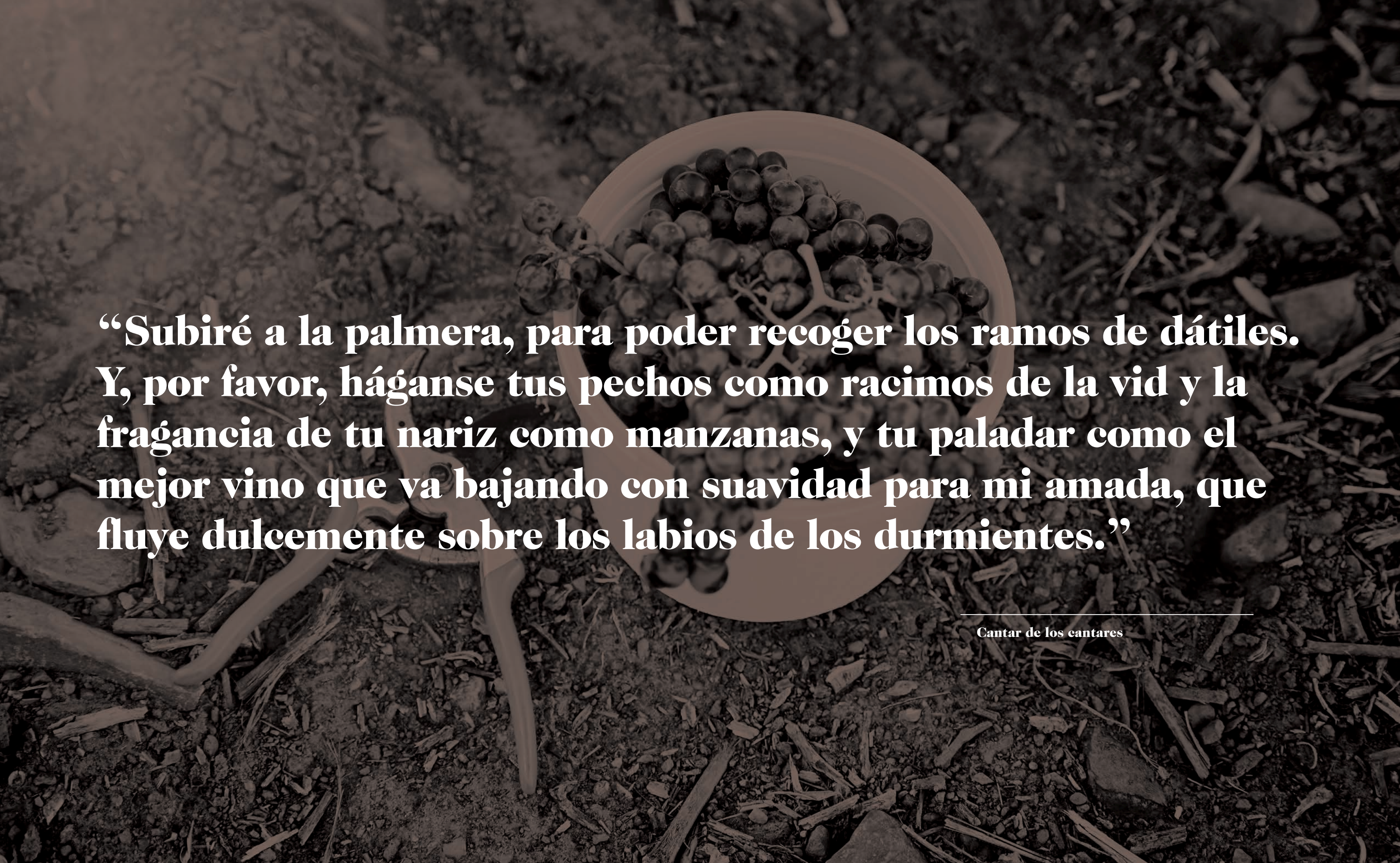
CUADERNO N°8

LA CRIANZA EN BARRICA

La crianza es uno de los procesos más importantes en la elaboración de los vinos.



QZBoeno
ENOLOGÍA VIVA

A top-down photograph of a wooden bowl filled with dark grapes, resting on a wooden surface. A pair of wooden-handled pruning shears is positioned to the left of the bowl. The background is a textured wooden surface with scattered wood chips and leaves. The entire image is overlaid with a semi-transparent dark brown filter.

**“Subiré a la palmera, para poder recoger los ramos de dátiles.
Y, por favor, háganse tus pechos como racimos de la vid y la
fragancia de tu nariz como manzanas, y tu paladar como el
mejor vino que va bajando con suavidad para mi amada, que
fluye dulcemente sobre los labios de los durmientes.”**

Cantar de los cantares

LA CRIANZA EN BARRICA

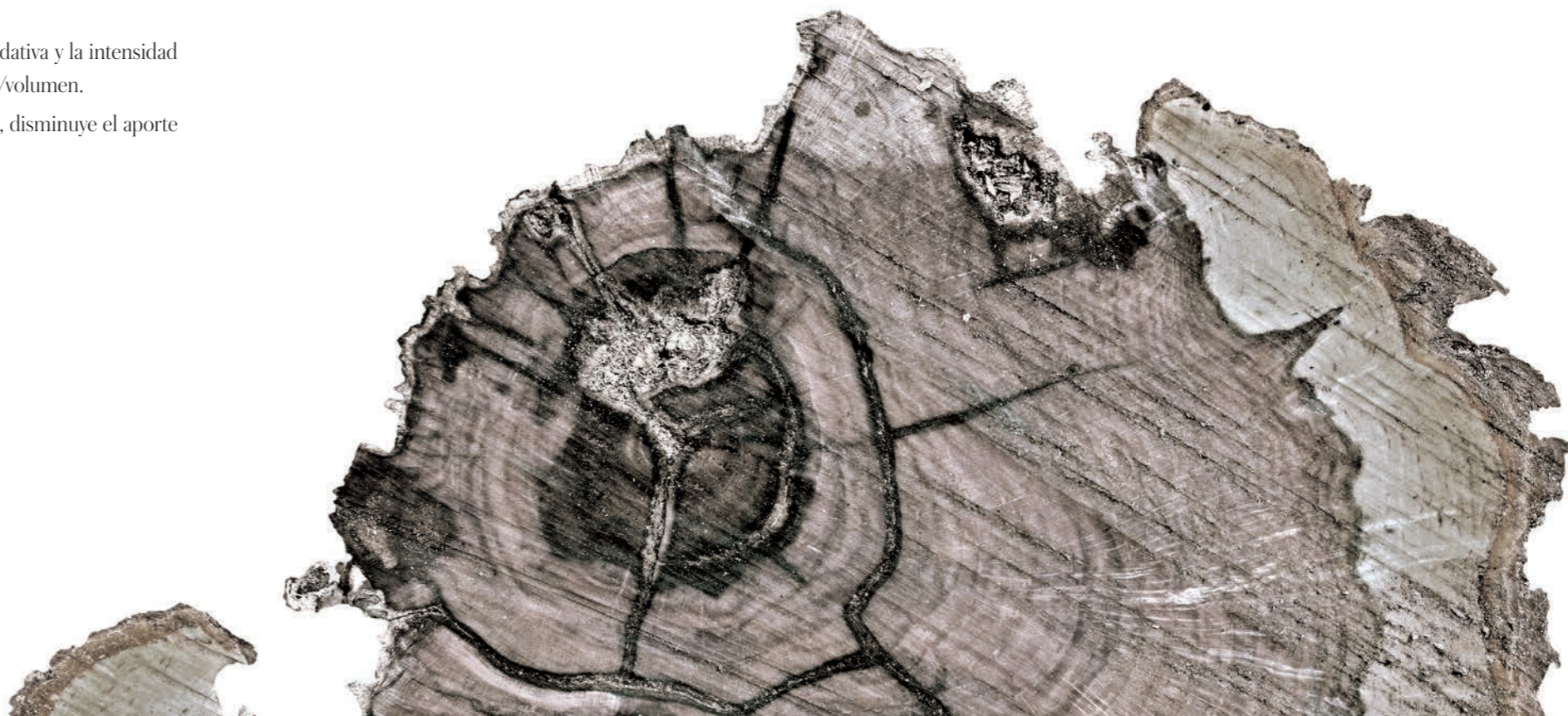
La elección de la barrica requiere analizar las exigencias de cada vino en aroma, estructura y oxígeno.

Es una de las etapas más largas y que más puede impactar en las cualidades organolépticas, influenciando tanto sobre el perfil aromático como el gustativo del vino. Modelar el vino de la añada para potenciar los caracteres positivos y conservarlos en el tiempo, y a la vez eliminar o minimizar los negativos; es una tarea difícil, que requiere una experiencia y un cuidado especial.

La elección de la barrica supone un gran desafío para el enólogo. Requiere analizar las exigencias de cada vino en aroma, estructura y oxígeno para conjugar de forma coherente las diferentes soluciones que nos ofrecen las tonelerías.

- / El tipo de roble (francés, americano, cáucaso) en función de la gama aromática y del aporte de tanino deseado.
- / El grado de tostado definen el dulzor, la estructura
- / El tamaño de grano
- / El volumen de la barrica determinará la capacidad oxidativa y la intensidad de todos los parámetros relacionados con la superficie/volumen.
- / La edad de la barrica, que cuanto mayor tiempo tiene, disminuye el aporte de aroma y estructura y aumenta la sequedad.

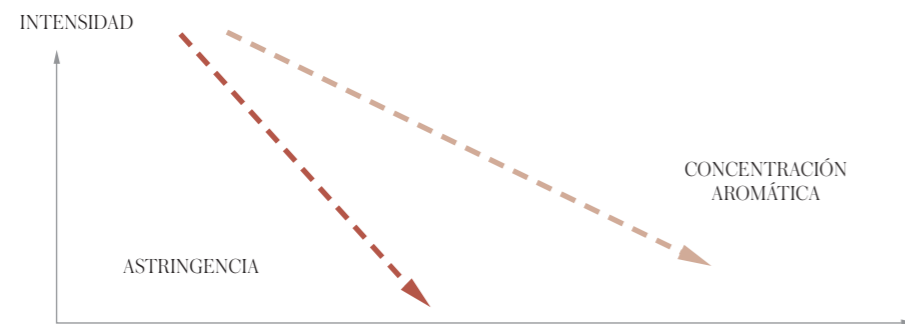
Una vez escogida la barrica de nuestro vino, necesitamos que los fenómenos de difusión, oxidación y evaporación que se producen en la barrica sigan por el camino adecuado. Por tanto, tendremos que gestionar bien los parámetros básicos: temperatura, humedad, turbidez, microbiología, rellenos y trasiegos.



PREPARACIÓN DEL VINO PARA LA CRIANZA

La turbidez del vino influye en la extractibilidad de la madera. A mayor turbidez, más necesaria la cantidad de trasiegos.

Influencia de la turbidez sobre la extracción de los diferentes compuestos de la madera



Turbidez: determinará el efecto de la madera sobre el vino en cualquier caso, tanto en barricas como con alternativos. A mayor turbidez, el impacto aromático será menor y el respeto por la fruta mayor, pero al mismo tiempo los turbios son capaces de absorber mil veces más oxígeno que el propio vino, por tanto, este parámetro definirá la posterior evolución del vino.

Si el vino va a barrica, el efecto de la crianza no es el mismo con 50 o 400 NTU.

Desde el punto de vista microbiológico, lo más seguro es llevar los vinos tintos a barrica con 200 NTU

OXÍGENO

La mayoría de los vinos tintos necesitan más oxígeno que el que nosotros aportamos. El efecto de la micro-oxigenación es muy importante para conseguir vinos más estables y armoniosos. Tanto para aquellos que no van como para los que van a barrica. El llenado de las barricas se determina en función de la edad de la barrica. Una barrica nueva absorbe más vino que una barrica usada.

Un buen relleno de barrica, puede ser muy bueno al principio, y nefasto, hasta llegar a oxidar el vino, si se hace tarde.

GESTIÓN DE LOS TRASIEGOS

El intercambio de oxígeno, a través de una barrica nueva, es totalmente diferente al de una barrica vieja. Por lo tanto, la evolución del vino será también diferente.

La limpidez del vino también determinará el número de trasiegos. Más trasiegos cuanto más sucio llegue el vino a barricas.

A lo largo de la vida del vino, podremos ver también su demanda en oxígeno. Si la tendencia es más o menos reductora.

Igual que es conveniente gestionar los vinos por variedades, desde la vendimia, pasando por la elaboración y finalizando en la crianza. Cada vino tiene sus cualidades y comportamientos distintos.

SULFUROSO Y AZUFRAO

Para no correr riesgos innecesarios, debemos mantener un sulfuroso molecular de entre 0,4-0,6 mg/l, equivalente a 20-40 mg/L de SO² libre en función del pH, grado y temperatura, de lo contrario favorecemos el desarrollo de diferentes microorganismos. Es importante también azufrar las barricas en cada trasiego o cuando estas provienen de otro vino para evitar posibles contaminaciones.

TONELERÍA DOREAU/VERNOU

La fineza, calidad y complejidad del roble revela vinos de excepción. La Tonelería Doreau comienza su trazabilidad en los bosques para obtener troncos de calidad; siempre garantizando unas explotaciones sostenibles con sistemas de certificación reconocida.

La experiencia y el saber hacer de nuestros equipos nos permite llegar a un producto final con repetitividad continua y con la misma reproductibilidad en la calidad de la madera. Nuestro secreto: la selección de grano. Requiere analizar las exigencias del vino en aroma, estructura y oxígeno para conjugar de forma coherente las diferentes soluciones que ofrece la tonelería:

1. Selection Thierry

Esta barrica de alta gama tiene como objetivo un respeto por la fruta, donde se exprese todo el potencial del vino sin ningún maquillaje. Esta barrica contribuye a estructurar el vino en la fase inicial de la crianza, aportando elegancia y longevidad.

Recomendada para vinos con mucho potencial de guarda y crianzas largas entre 14-20 meses.

Tostados: blonde, L, M, M+.

Selección de granos extra finos de las mejores maderas secadas de forma natural en nuestro parque.

2. Selección AZ3 Oeno

La madera bruta, sin lijar en el interior, permite una extracción muy rápida de los elagitaninos para facilitar la polimerización con los antocianos libres. Esta reacción ayuda a estabilizar el color y mantener una tonalidad más violeta durante más tiempo. La barrica AZ3 respeta la fruta y consigue vinos con mayor volumen y armonía.

Tostado NATURE, desarrollada especialmente para esta barrica. Constituye a un tostado lento, en profundidad, para poder llegar al corazón de la madera.

Barrica construida con duelas de 22 mm, con grano extrafino y un secado extra largo en nuestro parque.

3. Classic

Esta barrica original de Doreau, se adapta a una amplia gama de variedades y características de los vinos. Con el tostado apropiado, permite obtener un buen equilibrio con el dulzor y la estructura. Con el tostado adecuado nos permite obtener un buen equilibrio, redondez, dulzor, finura respetar la fruta e incluso madurarla dependiendo del tipo de tostado elegido. Ideal para vinos de estructura media y tiempo de crianza medio (12-18 meses).

Selección de madera de grano fino con 24 meses de secado, procedente de los diferentes bosques de Francia con el objetivo de lograr año tras año una misma reproductibilidad en la madera y lograr repetibilidad en el perfil de vino deseado.

4. Climat

El objetivo de esta barrica es aportar volumen y complejidad potenciando los aromas del vino. Se recomienda con el tostado de la casa, lento, a fuego poco intenso y reteniendo la temperatura para transformar la madera aún más en profundidad y al mismo tiempo concentrar los aromas de la madera.

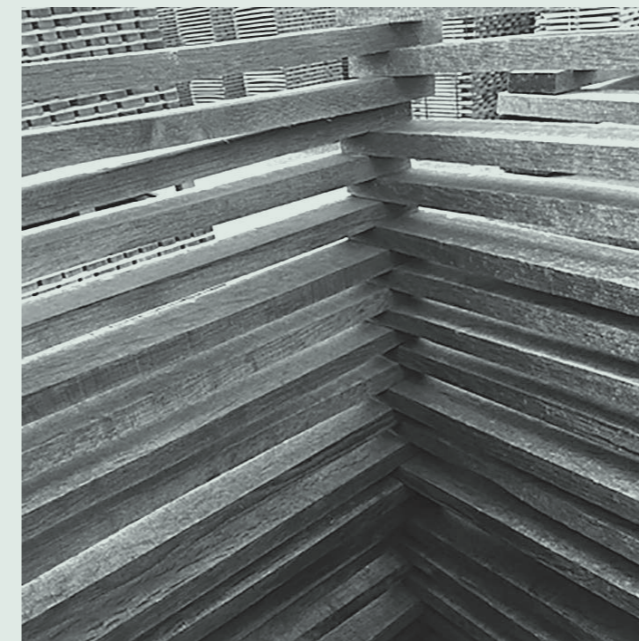
Ideal para vinos blancos, donde se busca potenciar el frescor.

Selección de grano medio. Secado natural extra largo durante 36 meses.

5. Le clos

El objetivo es una barrica que aporta dulzor, volumen y estructura, con notas de torrefacción (moka, cacao). Para ello se aplica un tostado lento "à coeur".

Se constituye por una selección de granos medio-finos con secado en forma de columna hueca. Esta forma de apilar las duelas proporciona una ventilación intensa de la madera durante su curado.



6. Vernou Seduction

Barrica para aportar taninos sedosos para alargar la vida de los vinos.

La selección de los granos más finos y secado extra largo, lo hace ideales para vinos con crianzas de largo tiempo: 18-24 h.

7. Vernou Classic

Barrica para aportar volumen, potenciando el centro de boca. Ideal para vinos blancos, donde ganan frescor aromático y volumen.

8. Vernou Charme

Recomendada para variedades donde se desea potenciar el frescor y la tensión en boca, con un tostado en profundidad para un aporte menos tánico.

Selección de granos finos y medios de las mejores maderas secadas de forma natural.

TONELERÍA SEGUIN MOREAU

La tonelería Seguin Moreau se basa en estar en colaboración permanente con la investigación. Los resultados se transforman en nuevos productos, a través de procesos que garantizan las normas de calidad, el respeto del medio ambiente y la seguridad alimentaria.



I. Gama ICÔNE

Trabajamos desde hace trece años sobre el control de la variabilidad química de la madera de roble, a través de un programa de investigación específico. Estamos comprometidos en el estudio de la clave de la crianza en barrica: la correlación entre la composición química del roble y su impacto organoléptico en el vino criado en barrica. De esta forma, la madera se selecciona por su potencial enológico.

/ ICONE ELEGANCE

Una solución que permite revelar el potencial del vino, con el total respeto de la uva. Ideal para vinos tintos concentrados.

/ ICONE BLANC

Esta selección del roble está destinada fundamentalmente a vinos blancos fermentados en barrica. Un aporte de madera de carácter fino y respetuoso, ganando volumen y persistencia en la boca.

/ ICONE LOW/ELEVATION AROME

A diferencia del perfil americano tradicional, la ausencia de notas predominantes a coco, permite a esta gama acercarse a una madera francesa. Low Arome ofrece un aporte de madera respetuoso, discreto y complejo.

/ ICONE SYNERGIE

Una orientación para vinos de perfil reductor como son vinos de Garnacha, Pinot Noir... gracias a los fondos de madera francesa y cuerpo de roble americano. Se trabaja la parte de la boca por la cesión de QTT del roble francés, que contribuyen directamente al dulzor de la madera.

/ ICONE FINESSE

Barrica para vinos tintos sensibles y una crianza estructurante. esta barrica está diseñada para vinos finos, donde la barrica no debe conferir notas de madera, mas bien lo contrario, tiene que aportar una estructura armoniosa y bien integrada.

“ Un gran vino requiere un loco para hacerlo crecer, un hombre sabio para velar por él, un poeta lúcido para elaborarlo y un amante que lo entienda”.

Salvador Dalí

