

¿CÓMO EXTRAER LO MEJOR DE CADA ROBLE PARA CADA TIPO DE VINO?

Rafael Cambralla Diana.
Ingeniero Técnico de Telecomunicación



El maridaje entre el roble y el vino fue una mera casualidad pero hoy en día es inimaginable una prestigiosa bodega sin barricas de roble, ya que éstas intervienen definitivamente sobre el caldo y le imprimen la personalidad final, pero ¿hasta qué punto el enólogo puede controlar esa influencia?

Para resolver dicha cuestión, un grupo de investigadores de la Universidad de Alcalá y de la Estación de Viticultura y Enología de Requena (Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana) en colaboración con Bodegas Vereda Real, han desarrollado un modelo de trabajo basado en ensayos con vinificaciones y coupages, para descubrir de forma fiable y apoyados en la práctica, ciertos mecanismos o referencias, en función de la historia de la barrica (madera, procedencia, curvas de tostado, porosidad, factores biológicos, momento más acertado de uso...) y del tipo de vino (según la variedad de uva: Bobal, Tempranillo, Garnacha, Monastrell...) para ser utilizados en el proceso de elaboración y optimizarlo.

En otras palabras, pretenden graficar la trazabilidad de la barrica para controlar la futura interacción vino/madera,

tanto en el tiempo que conviven ambos, como en la posterior evolución en botella, involucrada por parámetros que han dejado su huella en el caldo, y que marcan dicha crianza, tanto en calidad como en estabilidad, dando por obvio la correcta conservación del vino en todo momento.

Trabajan con robles de diferentes procedencias (franceses, americanos, españoles, caucacos, húngaros, búlgaros, bosnios...), diferentes parámetros (grano, tostado...) y diferentes usos y estudian cómo evoluciona un mismo vino con cada roble, con el fin de conseguir el más acertado o el tanto por cien del mismo, o una cierta originalidad, y obtener el caldo envejecido más elegante o más demandado por el mercado.

Parten de un vino al que le dan distintos caminos en su crianza (vías diferentes según tipos de robles y tiempos de permanencia en barrica) y realizan analíticas en laboratorio de todos esos posibles trayectos. Por otro lado, un comité de cata de características peculiares (enólogos, catadores/consumidores aficionados de distintas edades y diversa procedencia) hacen el análisis organoléptico. Con este banco de datos confeccionan las corres-

pondientes gráficas que cruzan e interpretan con las analíticas.

El propósito final de esta línea de investigación es que el enólogo utilice en conjunto todos los informes, para que haga de forma eficiente el coupage final del vino que ha de embotellar. Sin duda, gran carga de información que hay que aprender a manejar y desentrañar. También pretenden que el trabajo les oriente para pedir a la tonelería la trazabilidad de los robles que constituirán los "barrel in box" personalizados de cada bodega y cada tipo de vino (modernos recipientes formados por diversos tipos de roble para envejecer vino y que fácilmente permiten cambiar el porcentaje de superficie de madera en contacto con el caldo, siendo posible combinar diversos robles)

Se trata de un complejo trabajo donde hay que extraer información de un volumen de datos muy alto. Pero hasta ahora los resultados son muy interesantes, y están empezando a realizarlos con diversas variedades de vinos, ya que empieza otra gran aventura, si lo que se pretende es hacer un coupage con distintas variedades para obtener un vino elegante, moderno y propio del siglo XXI. ●