

¿CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA?

Rafael Cambralla Diana,
Ingeniero Técnico de Telecomunicación

Estas indicaciones que llevan los vinos españoles confunden, en ocasiones, al aficionado al mismo. Vamos a ver el significado de cada una y así poder distinguir las y no creer que un reserva tiene que ser mejor que un crianza, o un gran reserva mejor que un reserva.

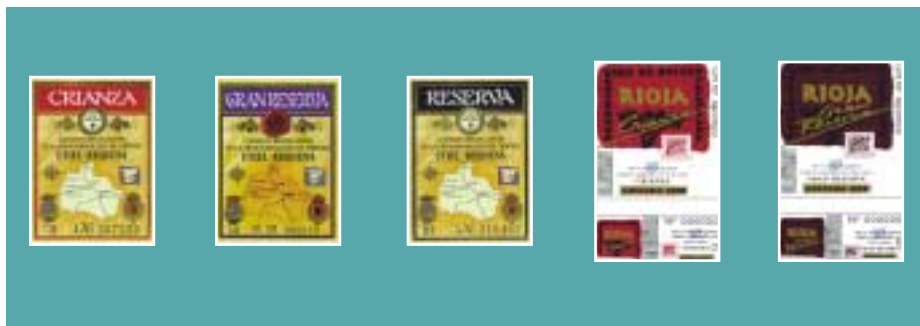
La CE, mediante los correspondientes reglamentos, posibilita a sus Estados Miembros para que establezcan condiciones en los vinos sobre modos de producción (variedad de uva permitida, cantidad máxima por cepa...) elaboración, etiquetado, modos de estar acogidos a una procedencia (D.O. Cataluña, Grandes Pagos de España, Vino de la Tierra...), todo con el fin de identificar el origen y la calidad de los mismos, a la vez que se protege al consumidor. Cada bodega puede optar por lo que más se adapte a su idiosincrasia.

Entre las muchas legisladas, una hace referencia a vinos tranquilos (sin gas carbónico) de calidad, producidos en regiones determinadas (v.t.c.p.r.d.) autorizando las siguientes indicaciones:

1.-Crianza: Para vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima 330 l. Si es blanco o rosado, serán 18 meses y 6 mínimo en barrica.

2.-Reserva: Para vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima 330 l y el resto en botella. Si es blanco o rosado serán 24 meses y 6 mínimo en barrica.

3.-Gran Reserva: Para vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima 330 l y el resto en botella. Si es blanco o



rosado serán 48 meses y 6 mínimo en barrica.

Un vino, desde que entra en bodega (procesado de la uva, fermentaciones, trasiegos, reposo en depósitos, paso por barrica, embotellado) y sale (transporte, comercialización, servicio) está continuamente evolucionando, es materia viva y depende de cada paso para que la misma botella se comporte de desigual forma en la mesa.

Se dice «crianza del vino» para referirnos a cuánto tiempo ha estado en barrica, cuánto tiempo en botella, pero también debe ser utilizado para ver cuánto tiempo está en la vinoteca o en nuestra casa, ya que sigue su vida y por tanto su evolución. En resumen, la crianza es una parte de la elaboración, pero que no está cerrada herméticamente al enólogo, ya que al entregarnos un vino aún podemos influir en él y en su crianza, por ejemplo si lo guardamos veinte años en nuestra bodega. Por tanto la crianza es un proceso controlado de envejecimiento y maduración del vino, en la cual adquiere unas características especiales. Y por otro lado coincide la palabra crianza que acabamos de mencionar con la legislada (1.-Crianza) pero no debemos confundir una y otra.

Las indicaciones (1, 2 y 3) vemos que están abiertas, y que una bodega puede elaborar un crianza con 6 meses de barrica, otra con 9 y otra con 12, que es justo lo que hacen las denominaciones de ori-

gen españolas: cada una marca sus tiempos, siempre que cumplan la normativa, y es correcto que todos lleven la indicación (1.-Crianza). Es decir, que todos los crianzas españoles no están en barrica el mismo tiempo, depende de cada procedencia, pero todos son crianzas.

En España estamos bajo un corsé por la normativa actual que aquí se referencia (y que tiene su parte positiva y negativa) pero otros países no tienen este corsé, y se aprovechan de nuestra nomenclatura y fama para vender sus vinos, por lo que es fácil ver sus botellas con los citados nombres aunque no han pasado para nada por una barrica de roble. Quien no sabe esto, compra un reserva de ese país (que no ha pasado por barrica y resulta muy barato de producir) o un reserva español más caro (que al pasar por barrica ha costado mucho más, tanto en tiempo como en precio). Otros también se aprovechan poniendo reserva especial de familia, reserva de la casa...

Que el vino esté más tiempo en contacto con el roble no significa que sea mejor (sí más caro, porque el elaborador tiene que cobrar ese proceso) y estará más microoxigenado y evolucionará perdiendo unas características y ganando otras (recordemos lo de primarios, secundarios, terciarios). Como consumidores debemos buscar gusto personal, maridaje, calidad/precio y no darle la razón a Don Antonio Machado: «todo necio confunde valor y precio».