La barrica de roble, el mejor aliado para los vinos de calidad (Cultura del Vino)

13, junio

Mesa de Selección

Guadalupe Shaw - @ShawLupe

Después de la vendimia, y una vez concluida la fermentación maloláctica, el roble se erige como el gran protagonista de los vinos de Finca Loranque. Todo el mundo ha oído hablar de sus bondades, pero pocos saben el porqué.

A la crianza en barrica se le denomina técnicamente ‘fase oxidativa’, y es el período en la que a través de los poros del roble, los vinos van a oxigenarse y a oxidarse. En ese intercambio, los vinos modifican su composición, entre otras cosas, debido al aporte de sustancias propias de la madera, sobre todo compuestos aromáticos y los famosos taninos. Por tanto, serán fundamentales el origen y procedencia del roble y la técnica aplicada en su fabricación, así como el grado de tostado interior.

Otro aspecto popularizado es que los robles más utilizados por su procedencia son el francés -el 90% en Finca Loranque- y el americano, aunque hay otros. Simplificando, las diferencias entre uno y otro es que los robles franceses dan más carácter aromático, mientras que los americanos aportan menos taninos y, por ello, los vinos criados en su interior son menos complejos.

Sólo para que suene, y en plan ‘docto’, los compuestos de la madera de roble que tienen mayor incidencia en el aroma del vino son: whisky-lactona (con olor a coco, madera y tostado); fenoles volátiles (con aromas a especias, humo y cuero); aldehídos furánicos (con aromas a caramelo y almendra); y aldehídos fenólicos (con aroma a vainillina).

La siguiente fase, concluida la crianza en la barrica, será la denominada ‘reductora’, que tiene lugar

en la botella. También importante.

Comentarios

- - 16/11/2023 01:09

Artículo siguiente:
https://www.fincaloranque.com/es/blog/Posts/show/antena-satelitarna-z-konwerterem-unicable-104