



Vinos



Manolo Gamella

MENOS MADERA, ES LA GUERRA

Perdón por la broma marxista (de Groucho) en el título, pero la cosa va de madera, de menos madera. Los bebedores de vino vivimos en una época en que para los tintos (los blancos y rosados son otro mundillo que no vamos a tratar hoy) la gama alta se asocia con los aromas y sabores que proporciona una cuidada crianza en barricas de madera de roble. Esto no siempre ha sido así, de hecho la conservación en barricas (previa ahora al embotellado) ha competido, según lugares y épocas, con el uso de recipientes de barro (como las ánforas clásicas y las tinajas) o de cuero (como las botas y los pellejos), que podían proporcionar otros gustos, unidos a veces a aditivos conservantes o saborizantes (breas y resinas, frutas, miel...).

La generalización del roble se fue extendiendo desde el siglo XIX a partir de Francia, hasta convertirse en un estándar la barrica “bordelesa” de 225 litros, que ahora la mayoría de los enólogos considera adecuada para suavizar los taninos más astringentes de los tintos por micro oxidación a través de los poros de la madera. Las clases de roble empleadas (principalmente francesas o americanas) y su curado por fuego al fabricar las cubas añaden aromas “terciarios” (los que no provienen de las uvas o de la fermentación) balsámicos, especiados y tostados, resultando un gusto más complejo, considerado habitualmente como un signo de calidad creciente según el tiempo de permanencia en las barricas (vinos de crianza, reserva, gran reserva). En térmi-

nos económicos el producto se encarece considerablemente por los elevados costes del almacenamiento en las bodegas y los de las propias cubas, poco o nada reutilizadas cuando se busca potenciar su aportación al sabor.

¿Seguirá esto así en el futuro? Quién sabe, ya se verá, pero lo cierto es que ya existen movimientos alternativos. Los argumentos a su favor son varios. Para empezar es discutible en qué medida la calidad de muchas grandes marcas se debe a su crianza o a la selección previa de los mejores vinos disponibles, justificando así su precio y dejando los más flojos para crianzas más cortas o para embotellar como jóvenes. Partiendo de vinos potentes, con buena estructura de extracto sólido, grado y acidez, los contestatarios al roble persiguen el afinado de los taninos aireando el vino al moverlo con más trasiegos, o incluso experimentando con contenedores de materiales porosos y neutros como cemento o cerámica. La complejidad del gusto inducido por la madera no es un valor absoluto y puede sustituirse por la preservación de los sabores frutales y de fermentación, y por los ésteres aromáticos desarrollados al combinarse los alcoholes y ácidos naturales durante el reposo en botella.

Algunas bodegas con ventas internacionales, por ejemplo en Argentina, son ya militantes en este sentido, pero no hace falta mirar tan lejos para ir probando. Por aquí es más fácil encontrar vinos de buena calidad con poco o ningún paso por madera en zonas de reciente mejora (como Campo de Borja, Bierzo, Ribeira Sacra, Toro, y más por supuesto), todavía con dificultades para competir comercialmente con las denominaciones más conocidas en la gama de vinos caros de largas crianzas.

Sin fundamentalismos (ya digo: “hay tiempos para todo”), confieso mi afición por estos vinos. Prefiero el sabor de la uva de la vid al de la bellota del roble. Y además no soy rico.

