

ELABORACIÓN DE VINOS ESPECIALES

Por sus modos de elaboración, el momento de vendimia, sus crianzas o sus peculiares sabores, algunos vinos se consideran especiales.

Es el caso de las *mistelas*, los vinos de *vendimia tardía*, los vinos *pasificados*, *vinos rancios* o los grandes vinos internacionales como los *oportos*, *tokaji* o *sauterners*.



Un vino dulce natural

es aquel en el que la fermentación se para debido a su gran contenido en azúcar. Posteriormente se añade al vino alcohol vínico hasta llegar a los 11°.

Un ejemplo de vino dulce natural serían los moscateles de grano menudo navarros.

La mistela

es considerada un vino, pero en realidad no lo es, pues ni siquiera se inicia el proceso de fermentación.

Se mezcla el mosto con alcohol y el resultado es una bebida licorosa que puede tomarse en el momento o envejecerla. Un buen ejemplo son los moscateles, que son mistelas.

Su contenido en azúcar ronda los 80 gr/l y su graduación va de los 13 a los 23°.

Los vinos de vendimia tardía

son aquellos que se elaboran con uvas que se han dejado madurar en la cepa para que su concentración en azúcares sea mayor.

El vino pasificado

es aquel que se elabora con uvas que han sido desecadas (deshidratadas) al sol, lo que provoca una mayor concentración de azúcares por la pérdida de agua. Esta concentración de azúcares hace que la fermentación sea muy difícil, lo que se resuelve añadiendo alcohol.

Es el caso de los Pedro Ximénez y los vinos de pasas de Moscatel de Málaga y Jerez.

Los tostadillos

son vinos que se elaboran igual que los vinos pasificados, pero la técnica para desecar las uvas es por medio del calor que provocaban los hornos de aire caliente en el norte de España.

En Francia e Italia estas técnicas se utilizan para elaborar el "vin de paille" y el "pasito" respectivamente.

Los vinos rancios

son vinos licorosos que se enrancian (en lugar de avinagrarse) gracias a su elevada graduación alcohólica natural y el alto contenido en azúcares de las uvas con que se elabora.

Estos vinos pueden envejecer en toneles no llenos (lo que se llama crianza estática) o en damajuanas (garrafas de cristal).

El Fondillón

es un vino elaborado tradicionalmente en la provincia de Alicante con uvas de la variedad Monastrell. Se elabora también con uvas que han sobremadurado en la cepa y cuyo contenido de azúcar es muy alto. Después, se pasificaban al sol y se realizaba la fermentación.

El vino obtenido se mete en barriles de roble en los que había **Fondillón** de añadas anteriores y de los que había sido sacada una parte, rellenando el tonel.

Al cabo de diez años de crianza, sale al mercado un vino que va del color violáceo al ámbar, dulce y con notas pasificadas y recuerdos de maderas.

En los oportos

(vinos tradicionales de la región portuguesa de Oporto), la fermentación es interrumpida deliberadamente. El mosto fermenta sólo durante unas pocas horas (de 24 a 36, en lugar de hacerlo durante semanas).

Cuando consigue un importante volumen alcohólico y un determinado dulzor, se vierte el vino nuevo en pipas (barricas) o cubas y se le añade aguardiente, alcanzando una graduación aproximada del 18%, quedando así neutralizada la acción de las levaduras, paralizándose la fermentación y conservando el azúcar no convertido en alcohol.

Los vinos de Oporto precisan de largo tiempo de reposo o crianza para ensamblar ese alcohol. Tienen mucho alcohol y mucho azúcar.

En la región húngara de Tokaji

(también se conoce como Tokaj) se elaboran los tokaji aszú, un curioso y místico vino para el que se utilizan uvas muy maduras y afectadas por el moho Botrytis Cinerea.

Las uvas botritizadas se recogen en pequeñas cubas (llamadas puttonyos de 25 kilogramos). Las uvas son prensadas de inmediato y generan una pasta llamada aszú. A continuación se le añaden el número deseado de puttonyos (entre 3 y 6) al mosto fresco de uva blanca.

El número de puttonyos añadido es decisivo para obtener diferentes grados de dulzor, cuantos más se añadan más dulce será el vino resultante (y más caro). Después del prensado y de la obtención del mosto, el vino envejece en pequeñas barricas de roble durante varios años (de cinco a siete).

El resultado es un vino de suave acidez que sirve de contrapunto a su alto contenido en azúcar. En buenas cosechas se puede obtener una variante del Aszú, aún más dulce, que se comercializa con el nombre de "eszencia".

El vino francés sauternes

se elabora en Burdeos (Francia) con uva sobremadurada y cubierta del moho Botrytis Cinerea (o "podredumbre noble"). La correcta elección del momento de vendimia es fundamental, pues se echaría a perder la uva si se retrasa la vendimia demasiado.

Las variedades de las que procede este vino dulce son Sauvignon Blanc, Sémillon y Muscadelle.

Elaboración del tinto con maceración carbónica

Los maceraciones carbónicas son los primeros vinos jóvenes que salen al mercado. Son vinos para consumir inmediatamente y su principal atractivo radica en que en ellos se aprecia con gran nitidez la frescura de la fruta.

En Francia, la fiesta en torno al vino nuevo se llama Beaujolais Nouveau y es festejada por todo lo alto. Los vinos de maceración carbónica se elaboran acelerando la fermentación. Al presentar niveles muy bajos de taninos (por su rápida elaboración), su vida es muy corta.

En la maceración carbónica se trabaja con racimos enteros (sin despallillar) que se introducen en un tanque con dióxido de carbono. Macera muy pocos días con el hollejo y deben consumirse en el mismo año de elaboración (algunos, incluso, no superan el verano, pues el calor acaba con ellos).

ELABORACIÓN DEL VINO TINTO

La **elaboración de vinos tintos** se diferencia de los blancos en que los tintos fermentan con los hollejos, los que le transmiten color, taninos y aromas.

La uva se recibe en bodega y se procede al **DESPALILLADO** (eliminación de la parte leñosa (raspón) del racimo), que transmitiría aromas y sabores amargos. El **ESTRUJADO** (prensado), rompe la uva antes de su entrada en el tanque de fermentación.

Las uvas trituradas y sus mostos se vierten en tanques de acero inoxidable, tinos de madera o depósitos de cemento revestido, donde realizarán la **FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** (también llamada tumultuosa).

Durante el proceso de fermentación, los azúcares se transforman en alcohol y el hollejo tiñe el mosto de rojo. De las muchas levaduras que existen en la uva, la *Sccharomyces cerevisiae* reacciona con los azúcares de la fruta y es la responsable de la fermentación.

El proceso de fermentación genera calor por la gran actividad que desarrollan las levaduras mientras transforman el azúcar en alcohol (parece que el vino "hierve"), por lo que es importante el control de temperatura, manteniéndola entre 12 y 37 °C, para que puedan actuar las levaduras. Cuanto más azúcar contenga el mosto, más calor se producirá en la fermentación.

El gas carbónico que se genera durante la fermentación empuja los hollejos hacia arriba formando en la superficie del depósito el **sombrero** (pasta de hollejos y pepitas).

El vino se oxigena mediante el **REMONTADO** (proceso de bombear hasta la superficie el vino que fermenta en los depósitos para mojar el sombrero y así aumentar la pigmentación del vino).

La acción de romper el sombrero y remover los hollejos de forma periódica se llama **BAZUQUEO** (movimiento o mecido de los hollejos en los depósitos de fermentación para acelerar la pigmentación del mosto y del vino). En esta etapa se produce la **MACERACIÓN**, que en algunos casos dura más de cuatro semanas.

Durante la fermentación se produce etanol (alcohol etílico), glicerina, ésteres o compuestos aromáticos, aldehídos, ácidos y otros alcoholes. También se producen sustancias como el anhídrido carbónico, que protege el vino contra la oxidación y el moho, o el ácido sulfhídrico.

Una vez conseguido el color, se pasa al **DESCUBE**: se trasiega el líquido separándolo de los restos sólidos. Así, el líquido se traslada a otro depósito.

En el vino tinto se produce una segunda fermentación, la **FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** provocada por bacterias (no por levaduras) y durante la cual el ácido málico del vino se transforma en ácido láctico (más suave, untuoso y fino). La fermentación maloláctica sólo se da en los tintos.

A partir de este momento, ya tenemos el vino elaborado, pero si lo que se pretende obtener es un vino con crianza, todavía faltará el proceso de envejecimiento en roble. Y en su caso, los procesos de clarificación y filtrado, que se aplican con el fin de conseguir la máxima limpidez en el vino.

ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO

Con el tiempo, la elaboración del vino ha pasado de ser algo espontáneo (el fruto fermentaba y transformaba los azúcares de la uva en alcohol) a convertirse en un entramado de técnicas, análisis, secretos y creación.

La vinificación es el paso más laborioso y complejo de un vino, y todavía hoy se siguen los conocimientos tradicionales heredados de padres a hijos, conjugados con la ciencia y la tecnología más punteras.

La **vendimia** se realiza según los resultados que se obtengan del análisis que hace el enólogo a pie de viña. Entre los primeros días de septiembre y hasta mediados de octubre, según el clima de la zona, se recogen los racimos sanos y maduros de la vid (de forma manual o mecánica).

Las bodegas que cuidan la calidad suelen usar cajas de máximo 20 kilos de capacidad, evitando que el fruto se estruje por la presión del peso de los racimos que están encima (lo que

provocaría una fermentación prematura y sin control). Se descargan los frutos en la **tolva de recepción** (una especie de embudo de gran tamaño) y se vuelven a analizar la acidez y azúcares de la uva. Una cinta mecánica lleva los frutos hasta la **estrujadora**, máquina que estruja las uvas (muy ligeramente para evitar que las pepitas y raspones se rompan y contaminen el mosto). La pasta resultante se traslada hasta las prensas sin que entre en contacto con el aire (pues se iniciaría la fermentación).

Todos estos pasos son previos y comunes a cualquier tipo de vinificación. Hacer vino puede parecer sencillo pero la realidad es que es una tarea compleja que precisa un control absoluto de todo el proceso.

El viticultor selecciona las variedades y elabora sobre partidas de uvas siempre diferentes, buscando un resultado estudiado, no fruto de la casualidad.

La principal diferencia entre la elaboración de blancos y tintos es la forma de vinificar la uva. En los blancos, el prensado (estrujado de los granos de uva para extraer el mosto) se realiza antes de que el vino inicie su fermentación, extrayendo el zumo, que fermentará sin contacto con los hollejos.

Después del prensado, se suele realizar el desfangado (separación por decantación los residuos sólidos).

En la **ELABORACIÓN DE BLANCOS**, se siguen las siguientes fases:

PRENSADO: se estruja la uva, obteniendo el mosto. Según el tipo de presión del prensado, se obtendrá mosto yema (también llamado flor o lágrima), que es el de mayor calidad, rico en aromas frutales, y se consigue de forma estática (por gravedad). Cuanto más se estruja la uva, peor calidad tiene el mosto. Cada tipo de mosto fermentará por separado y dará lugar a distintos tipos de vino. Los residuos que quedan en la prensa en forma de pasta (restos de pieles de la uva y raspones) se llama orujo, y puede destilarse para elaborar aguardientes, piensos o abonos.

En el **DESFANGADO** se separa el mosto de las partes herbáceas de la uva (que son perjudiciales). El mosto se deja reposar unas horas y los residuos sólidos suspendidos en él caen y se depositan en el fondo del depósito. El mosto queda limpio para iniciar la fermentación.

La **FERMENTACIÓN** es la parte más compleja. Los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol (fermentación alcohólica) por la acción de las levaduras naturales que los hollejos de las uvas maduras han cedido al mosto (que al quedarse sin aire y en contacto con el mosto, metabolizan los azúcares en alcohol y gas carbónico dando inicio a la fermentación).

La fermentación de vinos blancos se realiza sin contacto con los hollejos (se llama también fermentación en virgen). El control de la temperatura de fermentación es muy importante, ya que el exceso de calor mataría las levaduras y pararía la fermentación. Dependiendo de la cantidad de azúcar (sin transformar en alcohol) que quede en el mosto, se obtendrá **vino blanco seco** (contiene azúcar residual muy bajo, menos de 5 gramos por litro) , **blanco semi-seco** (con un azúcar residual de 15 a 30 gr/l) o **blanco dulce** (más de 50 gr/l).

En el caso de los blancos semi-secos y dulces se para la fermentación añadiendo anhídrido sulfuroso o enfriando o calentando el mosto justo en el momento en que el contenido de azúcares en el mosto es el deseado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable (por norma general) con sistemas de control de temperatura (llamadas camisas).

En ocasiones, con el fin de aumentar el cuerpo y aromas del vino, se deja **macerar** el mosto con los hollejos, impidiendo la fermentación mediante la aplicación de frío. Estos vinos suelen tener una vida más larga y mejor evolución en botella.

Al vino blanco se le realizan de dos a tres **TRASIEGOS** (pasar el vino de un recipiente a otro para dejar los depósitos sólidos en el anterior) entre los meses de noviembre y enero, cuando las bajas temperatura impiden la contaminación por microorganismos.

En el **CLARIFICADO** se limpia el vino usando una sustancia clarificante (a modo de velo que arrastra hasta el fondo los restos que quedan en suspensión en el vino y que no han desaparecido durante los trasiegos). También el **FILTRADO** tiene la misma finalidad, pero empleando otro medio: se hace pasar el vino por una especie de filtro que retiene las sustancias sólidas en suspensión.

La última fase es el **EMBOTELLADO**

ELABORACIÓN DEL VINO ROSADO

Para elaborar vinos rosados se utilizan uvas tintas o una mezcla de blancas y tintas.

El proceso es similar al del blanco. En primer lugar se realiza el **PRENSADO** para obtener el mosto. El mosto se somete a una corta **MACERACIÓN** (se deja durante unas horas en contacto con los hollejos de las uvas) en frío (para que no fermente). Así es como obtiene su color rosado.

Después, con el **DEFANGADO** se separan las materias sólidas del mosto y se inicia la **FERMENTACIÓN VIRGEN** (sin contacto con los hollejos, igual que si fuera un vino blanco). Los azúcares del mosto se transforman en alcohol por la acción de las levaduras naturales de los hollejos de las uvas. Los procesos de **CLARIFICADO** y **FILTRADO** son idénticos a los de la elaboración de blancos.

La última fase es la **EMBOTELLADO**. Tenemos que distinguir entre vino rosado y clarete. El **clarete** es un vino rosado cuya fermentación se ha producido en contacto con los hollejos (como se elaboran los tintos), de donde obtiene su color.

LOS VINOS GENEROSOS

Los generosos son vinos con una graduación alcohólica alta (entre 15 y 23 grados). Nos referimos generalmente a vinos elaborados en Andalucía. Se trata de vinos muy especiales, únicos, producidos por bodegas centenarias, muchas de ellas fundadas por empresarios ingleses en el siglo XIX. Son los **finos y manzanillas**, **amontillados**, **olorosos**, **palo cortado** y **pedro ximénez**.

Las variedades utilizadas son la Palomino Fino, seguida de la Pedro Ximénez y la Moscatel, todas ellas blancas. Tras la fermentación del vino base (un vino ligero de unos 11 grados), este pasa a las **botas jerezanas** (barricas de roble americano) de 500 litros, que nunca se llenan del todo.

Se utiliza el sistema de **criaderas y soleras**, es decir, las barricas se colocan en diferentes alturas, siendo las de abajo las soleras, y las más altas, las criaderas. De las soleras se saca vino que es repuesto con vino de la criadera inmediatamente superior, y el de esa criadera, a su vez, se rellena con el de la siguiente, y así sucesivamente. Las levaduras conocidas como "flor" protegen al vino de la oxidación. Según el tipo de flor que críen obtendremos **finos y manzanillas** (secos, de color claro y frescos al paladar), **amontillados** (ideales para aperitivos, con fondo de frutos secos), **cream**, **olorosos** (dulces y afrutados, con gamas de color que van del ámbar al caoba), **palo cortado** o **pedro ximénez**.

Los **finos y manzanillas** son vinos de **crianza biológica**. En ellos, las levaduras conforman una capa en la superficie que se llama velo y que impide la oxidación del vino (crean una barrera natural que impide el contacto con el oxígeno). Se elaboran añadiendo alcohol vínico (hasta 15º) al vino base y el color es amarillo claro, huelen a almendra y se elaboran con la variedad Palomino Fino. Conservan el velo durante toda su crianza.

La diferencia entre fino y manzanilla es que la manzanilla procede exclusivamente del municipio de Sanlúcar de Barrameda, y debido a su cercanía con el mar, el velo de flor adquiere

características particulares, su sabor es levemente salado, muy seco y con aromas yodados y salinos.

Los **amontillados** son vinos finos que han perdido su flor y se han oxidado, adquiriendo tonos ámbar y dorados. Es un vino de **crianza oxidativa**, con unas características a medio camino entre los finos y los **olorosos**.

Los **cream** son producto de mezclar **olorosos** y vinos dulces previamente envejecidos en barricas de roble.

Los **olorosos** son vinos que no han desarrollado flor (por lo tanto, no sirven para finos) y reciben un gran envejecimiento oxidativo. Pueden permanecer durante décadas en las botas de roble. Después se funden en soleras.

Los **palo cortado** son vinos que empiezan como un fino y evolucionan hacia amontillado. Un tipo de elaborado raro y caro, que en nariz despliega los finos aromas de un amontillado, pero tiene el paladar de un oloroso. Se clasifica en dos, tres o cuatro cortados según la edad.

Los **pedro ximénez** son vinos dulces elaborados con uvas Pedro Ximénez pasificadas (secadas al sol). Tiene un alto contenido en azúcar. Sufre una doble crianza que da un vino aterciopelado y aristocrático.

CRIANZA EN BOTELLA

Después de la crianza en barricas, el vino es embotellado. Antes de salir al mercado, el vino pasará un tiempo en la botella en completo silencio y en la quietud de la bodega, para que vaya afinando sus características organolépticas y desarrollando sus aromas hasta alcanzar el bouquet (armonización entre los caracteres de la fruta y la madera).

La crianza en la botella es el último paso en la elaboración del vino antes de que llegue al consumidor. Los vinos tintos agradecen un largo envejecimiento en botella.

Pero, **¿qué ocurre en el interior de la botella?** En la botella, el vino no tiene ningún contacto con el aire, lo que provoca el fenómeno de **reducción** (o asfixia).

La falta de aire produce cambios en el olor y sabor del vino. El aire que queda detenido entre el tapón de la botella y la superficie del vino es rápidamente absorbido por el vino, se disuelve en él, y se origina una situación de asfixia en la que los microorganismos ven restringida su capacidad de reproducción debido a la falta de oxígeno. La acción de estos microorganismos modifica las características organolépticas del vino.

La evolución del vino variará dependiendo de factores como su nivel de taninos y acidez (por eso los tintos evolucionan mejor en botella, por su mayor contenido en taninos), la temperatura a la que se conserve (cuanto más fresca sea la temperatura, más lenta será la actuación de los microorganismos. Lo ideal es que no supere los 15 °C), el tamaño de la botella (cuanto más grande, mayor será su longevidad), el corcho (que debe estar sano) y la exposición a la luz (la ausencia de luz permite una evolución más reposada).

Es preferible una evolución lenta del vino en botella, ya que así desarrollará más matices aromáticos y gustativos. Cuanto más lenta sea la evolución, mayor será la longevidad del vino (años que puede conservarse antes de llegar a su declive).

El resultado de la crianza en botella es el desarrollo del bouquet, de la redondez y expresividad.

ELABORACIÓN DEL CAVA Y DEL CHAMPAGNE

Los vinos espumosos contienen **gas carbónico** procedente de una segunda fermentación. El vino base es un vino pálido, limpio y afrutado de 11 grados de alcohol. Después de la fermentación alcohólica (por la que los azúcares son transformados en alcohol por la acción de las levaduras), se añade al vino base una mezcla de azúcar y levaduras que se llama **licor de tiraje** y que provocará una segunda fermentación dentro de la botella y en la que se generará el **gas carbónico** característico de los vinos espumosos.

El **método tradicional o champañés** (de origen francés y utilizado en la zona de Champagne) es cuando la segunda fermentación se produce en botella. El vino base con el **licor de tiraje** añadido es embotellado, y las botellas se conservan en cavas subterráneas durante un mínimo de 9 meses y colocadas en posición horizontal (lo que se llama "**en rima**").

Tras la segunda fermentación, los restos de levaduras muertas se depositan a lo largo de la botella. Finalizada la crianza en botella, las botellas se colocan boca a bajo en los **pupitres** y se van girando e inclinando paulatinamente. De esta forma, los restos de levaduras se depositan en el cuello de la botella. Éste se congela y se procede al **degüelle**, abriendo la botella y saliendo todos los restos congelados de una sola vez, en bloque. Se rellena lo que se ha perdido de las botellas con el **licor de expedición** (vino del mismo tipo o viejo con azúcar añadido) y se sellan. La botella queda así lista para etiquetar y comercializar.

Dentro de la forma tradicional, el **método transfer** consiste en cambiar el vino de botella tras la fermentación, en lugar de usar la misma botella. Aquí no hay crianza en botella con sus levaduras y el vino permanece en rima unos dos meses.

Dependiendo de la cantidad de azúcar del licor de tiraje y expedición, y del tiempo de crianza en botella, obtendremos diferentes tipos de espumosos:

- **Brut nature:** sin adición de azúcar o con muy poco azúcar residual (en torno a 6 gr/l).
- **Brut:** hasta 15 gr/l.
- **Seco:** de 17 a 35 gr/l.
- **Semiseco:** de 35 a 50 gr/l.
- **Dulce:** más de 50 gr/l.
- **Gran Reserva:** con más de 30 meses de crianza.

TINTO CON CRIANZA

Finalizada la fermentación, el vino joven es embotellado. Pero si se pretende conseguir un vino con crianza (Crianza, Reserva o Gran Reserva), pasa a las barricas de roble. Hay que tener en cuenta que no todos los vinos pueden envejecerse en madera, ya que existen ciertas elaboraciones o añadas que, por su menor concentración o cuerpo, no agradecen la crianza.

La crianza en madera aporta al vino estructura, cuerpo, complejidad organoléptica y personalidad propia. Además, la barrica actúa como un protector contra el envejecimiento (que en el vino se produce por oxidación), permitiendo a un vino vivir durante más años. El objetivo de la crianza no es transmitir al vino el sabor del roble, sino llegar a un equilibrio entre los aromas y sabores propios de la variedad de uva que se ha utilizado y los matices que le puede aportar su estancia en roble (lo que se conoce como "bouquet").

Las barricas son principalmente de roble americano o de roble francés, aunque se empieza a experimentar con robles de otras procedencias. Las barricas más utilizadas son las bordelesas, de 225 litros de capacidad. Su primer uso en el mundo del vino procede de Burdeos, donde se utilizaban para transportar los vinos. Posteriormente se observó que, además de ser útiles para la conservación, las barricas mejoraban las características del vino, haciéndolo más complejo en aromas y sabores y clarificándolo naturalmente (eliminando por gravedad sus impurezas).

La crianza en barricas no es la única opción para aportar sabores y aromas propios del roble al vino. En el nuevo mundo algunos bodegueros utilizan virutas de roble en infusión dentro de las cubas, pero esta opción no se considera adecuada en Europa.

Durante la crianza y envejecimiento, el vino comienza a desarrollar sus cualidades gustativas y adquiere limpidez y estabilidad. El vino cambia de color por la oxigenación que sufre a través de los poros de la madera de la barrica. Así, los vinos tintos van perdiendo intensidad de color según envejecen. Una crianza prolongada en barrica llega a conseguir un vino con tonos ocres o teja en lugar de los violáceos de los vinos jóvenes. Con la crianza, también cambia el sabor

del vino, se “redondea”, pierden agresividad y dureza, se hace más cómodo en boca. La crianza fusiona los taninos amargos del roble con los taninos dulces del hollejo de la uva. Los tintos que han permanecido en roble presentan los mismos sabores y aromas que los tintos jóvenes (ciruelas negras, grosellas, zarzamora, cerezas, uvas negras, ciruelas...) pero menos intensos. Además los tintos con crianza presentan sabores y aromas propios del paso por la madera, como la vainilla, cacao, café, madera de cedro, pan tostado o cuero. Cambian los aromas, desarrollándose el “bouquet” (aroma de los vinos viejos, que consiste en la armonización y conjunción de los aromas varietales que recuerdan a la uva con los aromas propios de la crianza en barrica de roble). Cuanto más tiempo permanezca un vino en barrica, más asimilará los caracteres de la madera y menos notorios serán los caracteres frutales.

Dependiendo del origen o nivel de tueste de las duelas se obtendrá un tipo de vino u otro. Las barricas de roble francés o americano (más baratas) y con un tueste medio son las que más se utilizan. Una barrica nueva aporta rápidamente componentes aromáticos y facilita más la oxigenación que una vieja. El roble francés (que puede ser de subzonas como Nevers, Allier, Tronçais,...) aporta más finura, elegancia y matices suaves y aterciopelados, con menos aromas a vainilla y más matices especiados. Es más poroso que el americano, por lo que conviene reducir la crianza. El roble americano da un sabor más fuerte y presenta menor contenido en taninos, quedando más suave y aportando matices de pastelería a los aromas del vino y un punto de dulzura.

La fabricación de una barrica combina arte y técnica (existe un doctorado de tonelería en la prestigiosa Universidad de la Sorbona francesa). Las duelas de la barrica se obtienen de los troncos de los árboles por serrado o hendido (una barrica francesa es más cara que una de roble americano, porque es necesario usar el hendido, que aprovecha sólo un 25% del total de la madera). Las duelas se secan para reducir la humedad (3 años el roble americano, y 18 meses el francés).

El maestro tonelero monta la barrica calentando las duelas y rociándolas con agua para doblarlas (domarlas) hasta obtener la forma convexa definitiva. El tostado consiste en quemar el interior de las duelas. Del grado de tostado (ligero, medio o fuerte) dependerá el aroma y sabor del vino. Del tostado surgen toques de vainilla, cedro, pan tostado, café, coco, avellana... que se mezclarán después con las características afrutadas de la uva. Los taninos amargos de la madera se unirán a los taninos dulces del vino creando un resultado distinto según las características de cada uno.

No hay reglas fijas a la hora de definir el tipo de barrica que conviene mejor a un vino determinado. Tan sólo después de realizar numerosas catas comparativas de un mismo vino en robles de diversos orígenes, con tostados internos diferentes, en barricas de distinta capacidad y grosor de duela, etc., el enólogo podrá decidir qué tipo de fabricación se adaptará mejor al tipo de elaboración que persigue. También el tiempo de permanencia en barrica adecuado para cada vino será algo que el enólogo tendrá que averiguar.

Dependiendo de los tiempos de crianza, obtendremos vinos con la categoría de Crianza, Reserva o Gran Reserva. Estos términos son conceptos exclusivamente españoles y aparecen en las etiquetas de los vinos que han cumplido unas normas determinadas referidas al tiempo de permanencia en barrica de roble y en botella.

El reglamento español establece unos tiempos de envejecimiento concretos para cada una de las tres categorías y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen se encargan de controlar el cumplimiento estricto de estas normas. De forma genérica, un **Crianza** es aquel que ha envejecido una media de dos años, de los cuales al menos medio año ha sido en barrica. El envejecimiento en botella no es obligatorio, aunque suele hacerse.

El vino no puede salir a la venta hasta el tercer año. Un **Reserva** es un tinto con tres años de crianza, uno de ellos en barrica y el resto en botella. Aunque el envejecimiento en botella no es obligatorio, suelen permanecer en botella dos años. El vino se pone a la venta a partir del cuarto año.

Un **Gran Reserva** pasa cinco años entre barrica y botella, de los que al menos dos son en barrica. El vino sale a la venta a partir del sexto año. Algunas denominaciones de origen establecen tiempos de crianza superiores a los anteriormente expuestos, como Rioja, Navarra o Ribera del Duero. Por otro lado, existen también vinos con crianza que no lucen ninguna de estas tres categorías, por no ceñirse a la normativa de las denominaciones de origen.

Tras la crianza en roble, se inician los mecanismos que darán la estructura final al vino. La clarificación consiste en eliminar las impurezas o materias en suspensión del vino que no se han precipitado. Algunos vinicultores optan por dejar el vino tal y como queda tras la clarificación natural que se realiza en las barricas. Pero la presencia de posos en la botella no siempre agrada al consumidor final (aunque la calidad del vino no sufre ninguna alteración), por ello la mayoría de los elaboradores optan por realizar una nueva clarificación que aporte limpidez y estabilidad al producto final. Para clarificar, se incorpora al vino una sustancia (puede ser albúmina de huevo o gelatinas) que arrastra las impurezas suspendidas. Después, se filtra el vino para limpiarlo, bien por tamizado (se pasa por una superficie porosa), por adsorción o por placas (las partículas son atraídas hacia una placa filtrante).

El ensamblaje o mezcla busca el acoplamiento armónico de diferentes vinos para un resultado final superior. El ensamblaje se decide después de la fermentación (a veces se hace tras la crianza en roble), catando las muestras procedentes de los diferentes tanques de fermentación. La ley de la Unión Europea prohíbe la mezcla de vinos de diferentes zonas y tipos.