

Prefacio

Presumiblemente, desde tiempos inmemoriales, el roble, más que el castaño o la acacia, se ha utilizado para fabricar contenedores para el vino. Se lo emplea en el proceso de vinificación y de cría, y luego para transportar el vino. Además, con la ayuda de talentosos enólogos, se convierte en el crisol de una alianza que conduce a la elaboración de grandes vinos.

Además de numerosas observaciones empíricas, el conocimiento científico ayuda a explicar cómo influye la bodega de roble en la calidad sensorial de los vinos. La naturaleza de los componentes aromáticos de la madera se ha ido conociendo gradualmente, arrojando luz sobre el origen de los aromas de coco, de vainilla o de las notas empireumáticas. Más recientemente, se han identificado compuestos de madera asociados con sensaciones de dulzor y amargura. Ahora conocemos mejor el impacto de las variedades de *Quercus* sp. (roble pedunculado, roble albar, roble blanco) en la calidad organoléptica de los vinos, o la influencia de los parámetros para secar, doblar y quemar las duelas (segundo tostado) de las barricas.

La madera confiere al vino un gran número de componentes de aroma y sabor. Pero este intercambio no se limita a eso. Como material permeable al oxígeno, es el lugar de fenómenos químicos naturales, tan notables que fácilmente los atribuiríamos a la alquimia. Tomemos el ejemplo de la cría del vino tinto en barricas. La oxigenación que proporciona la porosidad de la madera conduce a un tinte más profundo de los vinos y a una reducción de su nivel de astringencia. Las notas empireumáticas del café tostado, que suele ser la característica olfativa de los vinos madurados en barricas nuevas, provienen desde luego de la madera misma, pero aún

más de los componentes inodoros de la madera, que se transforman en compuestos altamente aromáticos durante la crianza. En los vinos licorosos de podredumbre noble, los tonos de piel de naranja se deben a un acorde aromático, un fenómeno perfectamente conocido en perfumería. Se trata de una percepción sinérgica que el catador tiene de los compuestos aromáticos de la madera (con notas de coco y clavo) combinados con las moléculas del vino. En suma, la madera de roble es un elemento fundamental para mejorar la calidad de los vinos. Sin embargo, esta alianza sólo produce resultados sobresalientes a través de un uso razonable de madera nueva. Como dicen los toneleros: “El barril no es el factor que induce la calidad del vino, sino que la revela²”. Además, con un mantenimiento inadecuado, la madera es un nicho temible y favorable para el desarrollo de microorganismos que alteran las características organolépticas del vino.

En este libro, *Le fût de chêne* (“La bodega de roble”), que acompaña a la tradicional caja de 54 aromas de la colección *Le Nez du Vin* (“La Nariz del Vino”) creada por Jean Lenoir, Léa Desportes ha trabajado sin descanso para describir fielmente las etapas que dan origen a un barril, arrojando luz sobre la pericia de los toneleros y las delicadas decisiones del enólogo que desea mejorar su vino con la cría en bodega. El resultado es una estimulante invitación a descubrir y profundizar, con este texto, el trabajo de la madera para revelar las virtudes del vino, antes de experimentarlo de forma sensorial.

Philippe Darriet

Director de la Unidad de Investigación Enológica del Instituto de Ciencias de la Viña y del Vino de Burdeos, septiembre de 2020.

2. Bernard Cordier, citado en: *Le bois et le vin, trafic d'influences, L'Amateur de Bordeaux*, n° 57, 1997.

Prólogo

El uso de barricas de roble para elaborar, criar y transportar el vino es una herencia ancestral. Hoy en día, en la tonelería coexisten tradición e innovación. Las vibraciones de los golpes de martillo responden al zumbido de las máquinas. La investigación también participa a la interacción entre la madera y el vino, y los gestos empíricos encuentran ahora una explicación científica. A medida que sigue progresando la comprensión de los mecanismos y los efectos de la barrica en el zumo de la uva, se ha hecho necesario actualizar los textos y la selección de aromas de la primera edición del *Nez du Vin*, que se publicó en 2004 y se dedicó a la barrica de roble. El libro se ha reescrito enteramente, basándose en los descubrimientos más recientes de la historia, la silvicultura y la química, para explicar y controlar mejor las variaciones de intensidad y el carácter “amaderado”.

El contacto con la madera modifica las características organolépticas del vino y, por lo tanto, altera la inspección visual, olfativa y gustativa de la persona que lo bebe. La barrica también transmite un imaginario y unas ideas preconcebidas que influyen en la degustación. Es justamente uno de esos preconceptos que queríamos atacar. No, el barril de roble no se limita a añadir unas notas olfativas de vainilla y especias, y una mención en la etiqueta para que el producto se venda a un precio superior. Es cierto que esta práctica es costosa y está reservada a las fincas que pueden valorizar suficientemente sus cosechas. Pero su función principal no es aumentar el precio de la botella sino mejorar la calidad del vino, ya que le permite estabilizarse, integrarse, ser más complejo, preparándolo así para una cría más prolongada: es una etapa, no una finalidad en sí. Y cuanto más largo es el proceso de crianza, más tiempo habrá que esperar para

descorchar la botella, de suerte que los aromas y los taninos de la madera se combinen con los del preciado néctar.

Una crianza con éxito revela las cualidades intrínsecas del vino, dando lugar a que la variedad de uva, el terruño y las condiciones de la cosecha expresen sus características propias. Por eso, la madera no es adecuada para todos los vinos. Afortunadamente, hay contenedores de diversos materiales, cubas esmaltadas, de acero inoxidable, de hormigón (a menudo revestido con resina epoxi o fibra de vidrio), jarras de terracota o ánforas, etc.

Ni pantalla olfativa, ni máscara gustativa destinada a compensar la pobreza aromática o la falta de estructura de un vino: la barrica de roble debe ser una herramienta discreta, nunca dominante. Por lo tanto, hay que buscar un punto de equilibrio: demasiado presente, la madera resulta excesiva, con una presencia equilibrada induce una gran sutileza. Este libro rinde homenaje a la cadena humana que da origen a la alianza del roble y el vino, al saber hacer del planificador, del guardabosque, del seleccionador, del tonelero y del enólogo.

Querido lector, esperamos que este viaje sensorial pueda sublimar su degustación sin disminuir la magia.

Léa Desportes

Julio de 2020.

Al final del libro, hallará una bibliografía indicativa que enumera los libros y artículos científicos en los que me he basado.

Deseo agradecer a Philippe Darriet, que también firma el prefacio, por la relectura minuciosa de los textos.