Las barricas

05/08/2016



Una barrica es un recipiente de madera utilizado para la fermentación, el transporte y la crianza del vino. **La barrica logra oxigenar el vino lentamente, aportándole aroma y textura, consiguiendo de esa manera suavizar su sabor**. Tienen una capacidad variable, entre los 200 y 350 litros, suelen variar según las regiones vinícolas donde se envasan. La barrica más conocida y difundida es la llamada "barrica bordelesa", con una capacidad de 225 litros (300 botellas); si se sumasen cuatro barricas nos daría la capacidad de un tonel bordelés.

Desde la antigüedad conocemos su existencia, Herodoto, famoso historiador griego (484-406 a.C.) apodado como el padre de la historia, dejó constancia de como los babilonios ya realizaban el comercio del vino en barricas, las cuales eran transportadas por el río Éufrates. Se tienen numerosas referencias durante la época de los romanos de su existencia. Un ejemplo muy claro es el bajorrelieve que se conserva en el Museo de Louvre, en él se muestra un barco que transporta varias barricas con sus aros de hierro.

Capital importancia tiene también su forma. **Las duelas**

con su combadura consiguen reducir el espacio de aire entre la superficie y del líquido y su pared interna. Es más, cuando la barrica no está colocada a la bretona y se mantiene en posición horizontal, las lías que forman parte del vino se van depositando en las pequeñas concavidades del vientre.

La madera idónea para hacer barricas tienen que poseer una serie de **propiedades para poder ser útil**: alta resistencia, durabilidad, baja en porosidad, permeabilidad, etcétera.

El roble es la madera que mejor cumple los requisitos para su construcción, y dentro de este tipo de madera destacan por sus cualidades el francés, el americano y el rumano. Uno de los efectos que se consigue con las barricas de roble, aparte de suavizar la textura del vino, como hacía mención al comienzo, es que **consigue polimerizar los taninos, consiguiendo una sensación agradable en la boca, agregándole sabores y aromas según sea el tostado que se le haya hecho a la madera.**

Las barricas de roble francés se emplean para la crianza de los mejores vinos de cada bodega. Su coste es superior al americano debido a que por su tipo, el roble francés se desperdicia mucho más a la hora de proceder a su fabricación. Por el contrario, las barricas de roble americano son muy rentables; su porosidad es mayor, las propiedades se transmiten con mucha más rapidez y reduce la fuerza de los vinos en menos tiempo. El roble rumano transmite prácticamente las mismas características que el roble francés.

En nuestro país, el uso del roble es bastante escaso. Conocemos en el norte y este dos tipos de roble que producen aromas similares al francés, mientras que en el norte de la comunidad extremeña y en Castilla y León nos encontramos con otro tipo de roble que consigue proporcionar sabores mucho más fuertes y que se asemejan al roble americano.

Finalmente quiero hacer mención a la diferencia que existe entre el tonel y la cuba, los cuales son vasijas para almacenar, mientras que la barrica se utiliza para la fermentación, crianza y trasiego del vino.