Partes de las barricas de vino

26/05/2019



La **barrica de vino**, también conocida como cuba o tonel, es una parte esencial para la elaboración de los vinos. Con ella este preciado líquido se oxigena lentamente, aportándole todo su textura y aroma, para de esa forma lograr suavizar su sabor.

Las **barricas** están compuestas por dos materiales solamente, madera y acero, pero el desconocimiento de las partes que la forman es total. El tamaño suele cambiar, aunque la más usada que es la **barrica bordolesa** es de 225 litros. También existe otra más pequeña, de 190 litros, pasando todas a continuación a unas cantidades superiores como son los 250, 300, 400, 500 y 650 litros.

La **barrica bordolesa** de 225 litros alcanza una longitud de 95 cm, siendo su diámetro en los extremos de 57 cm, mientras que en la barriga llega a los 70 cm. Las duelas tienen un espesor que oscila entre los 24 y 27 mm en las barricas de roble francés y entre los 26 y 28 mm en las de roble americano.

Pueden ser construidas con diferentes tipos de maderas, cada una de ellas contiene diferentes propiedades, cito a

continuación ejemplos:

Roble: Este tipo de madera se divide en dos, el francés y el americano, ambos le dan una textura a vainilla. El húngaro conserva el aroma más natural que el resto. Finalmente tenemos el español, este aporta aromas y texturas muy parecidas al café, el cacao o el caramelo.

Acacia: Cambia según el tipo de tostado que se le aplica, aporta a los vinos blancos y tintos aromas florales, texturas tostadas y frutales. Si por el contrario se decide no tostar aporta una cualidad a los vinos blancos, el aroma floral.

Cerezo: Añade color y textura a frutos rojos, en los cuales predomina lógicamente la cereza. Esta madera adquiere más intensidad y sabor a medida que su tueste es mayor.

Pino: Los vinos que se ponen a madurar en este tipo de barricas son conocidos como "vinos de tea". Adquieren un gusto resinoso acorde con este tipo de madera.

A continuación paso a detallar cada una de las partes de las que están compuestas las barricas:

Tapón – boca o piquera: Puede estar hecho de la misma madera que el barril o de silicona alimentaria.

Duela: Son todos los tablones de madera que componen el tonel. Se cierran con calor y precisión. La madera tiene un punto de tostado que decide la bodega y que determina el aroma y el sabor del vino que será depositado.

Flejes: Son los que se encargan de que no haya fisuras en las duelas. Cada fleje recibe un nombre según la posición que ocupa. Argallo y testa son los que se encuentran en el borde del tonel, barrigal es el más central, y cuello, el que se encuentra encima del barrigal.

Argallo: Es la acanaladura que posibilita la unión entre las duelas y el fondo.

Testa: Es el borde que sobresale del tonel, tanto de la tapa como del fondo.

Tempano/fondo: Cada una de las tablas que lo componen tienen su propio nombre. Las más exteriores se conocen como chantel, la segunda y la sexta se les llama contramediano y el resto medianos.

Falsete o esquive: Es un agujero situado en la parte inferior del fondo donde se extrae el vino, dejando en el fondo el vino con mayor turbidez conocido con el nombre de lías.
Finalmente quiero recordar que **en las barricas el tamaño sí importa.** Siempre en una pequeña encontrarás más matices que en una grande.