

15

Crianza del vino (I)

CONCEPTO DE CRIANZA

El **vino de crianza** es un vino procedente de **uvas de buena o muy buenas aptitudes** para que una vez correctamente vinificadas, puedan **evolucionar bien** en el transcurso de un determinado periodo de tiempo, dando lugar a un vino con características propias, con "**bouquet**".

Por **bouquet** entendemos las características de **color, sabor y aroma** que sólo consiguen ciertos vinos con su evolución en el tiempo.

El **periodo de tiempo** del que hablamos es lo que se denomina periodo de **crianza del vino**, que suele comenzar con un **reposo en barriles de roble** y se complementa posteriormente con un periodo de **reposo en botella de vidrio**.



Es un **periodo de tiempo indefinido**, no hay ninguna fórmula matemática que señale el tiempo adecuado, esto depende de muchos factores, sobre todo de cómo se presente la uva, por lo general cada año de una manera diferente.

El **objeto de la crianza** es por tanto el **mejorar las características de ese vino joven**, buscando que se modifiquen para una mejora tanto de sus percepciones visuales como aromáticas y de sabor.

VINOS APTOS PARA LA CRIANZA

La **aptitud para la crianza depende** de algunos factores como son:

- **Variedad de la uva/uvas.**
- **Calidad de la uva ese año.**

- **Tipo de elaboración** que se le dé (ej.: maceración larga, muy larga, corta...).
- **"Coupage"**: es la mezcla de diferentes tipos de uvas para buscar un equilibrio y mayor complejidad en el vino; otras veces es para neutralizar en parte o totalmente determinadas características no deseables de una determinada variedad de uva.

Veamos, según tipo de vino, las aptitudes para la crianza:

a) Vinos Tranquilos:

- **Vinos tintos.**- La mayoría tienen buena evolución en madera y/o botella.
- **Vinos blancos.**- Sólo los procedentes de algunas variedades evolucionan positivamente. Ejemplos: variedad Chardonnay, variedad Viura o Macabeo.

b) Vinos Especiales

- **Vinos espumosos.**- Tanto los Cavas como los Champagne basan buena parte de su calidad en el periodo de crianza que han tenido en la botella. No es normal crianza en barriles en este tipo de vinos.
- **Vinos generosos.**- Los tipos Finos, Amontillados, Olorosos y Manzanilla en Jerez y Sánlucar de Barrameda, al igual que los finos, amontillados y olorosos de Montilla-Moriles también deben gran parte de su calidad a la peculiar crianza que tienen por el original sistema de soleras y criaderas.
- Los vinos de Oporto tienen también magníficas evoluciones tanto en los grandes barriles de madera típicos de la zona como una gran longevidad en la botella, como pueden ser por ejemplo los Vintages o L.B.V. (Lated bottles Vintages)