

# 16

## Crianza del vino (II)

Nos centramos en los vinos más demandados o habituales como son los vinos tranquilos, y dentro de éstos en los **tintos**, que son prácticamente mayoría dentro del total de vinos de crianza.

### Fases de la crianza

1.-Fase Oxidativa (MADERA)

2.-Fase Reductora (BOTELLA)

#### 1) Fase de madera

En esta fase el vino está sometido a una **suave pero prolongada oxigenación**:

**Suave**, pues es la que se produce por la pequeña cantidad de oxígeno que entra por los pequeños orificios de la barrica o duelas; este oxígeno se disuelve en el vino y se combina con sus componentes.

Esta acción oxidativa suave, **mantenida durante un cierto periodo de tiempo**, hace evolucionar al vino: el color rojo-violáceo de los vinos tintos jóvenes tiende a transformarse en rojo-teja debido a la oxidación de los taninos y a reacciones de condensación de taninos y antocianos (los responsables del color de los vinos jóvenes).



En los vinos de largo envejecimiento los antocianos llegan a desaparecer y el color se torna a tonos más rojo-teja con algún leve matiz amarilláceo en algunos casos más evolucionados.

A su vez **la madera aporta componentes propios** que mejoran y se unen a los propios del vino, como son los taninos de la madera que intervienen

decisivamente en el sabor y los aldehídos que van a influenciar sobremanera el aroma del vino.

Los tipos de madera utilizados son fundamentalmente el **roble** en sus diferentes variedades: **roble americano y roble francés** (Allier Limousin).

Durante todo este periodo es conveniente que las **barricas estén completamente llenas** ya que si no fuese así, se aceleraría y desequilibraría la crianza, por lo que hay que estar continuamente rellenándolas. Este es una muy laboriosa operación de bodega que se denomina "**El relleno**".

Otra labor importante es "**El trasiego**", hay que trasvasar el vino de unas barricas a otras (3-4 veces al año) para ir **eliminando los depósitos** que se forman en el fondo del barril como consecuencia de la sedimentación natural de las partículas del vino y por otro lado se consigue una aireación más enérgica, beneficiosa para la evolución de ciertas sustancias benefactoras de la calidad en el vino.

## 2) Fase de botella

También denominada **envejecimiento en botella**. Si en la fase de madera predominaba el ambiente ligeramente oxidativo, en esta fase el ambiente es totalmente reductor, al **abrigo del oxígeno**.

Es la ausencia total de éste lo que hace que **ciertos sabores y aromas adquiridos en la fase de madera se potencien** en este periodo, "afinándose", se llega a generar lo que se denomina el "bouquet" del vino.

Para que esta ausencia de oxígeno sea total, **las botellas han de reposar en posición horizontal**, con esto se consigue que el líquido contacte con el corcho, lo hinche y así evite que entre aire desde fuera.

**La duración de esta fase es variable:**

Por **ejemplo**, si es un vino que ha estado antes dos años en madera, según tipos, zonas y evolución de las uvas para vino de envejecimiento, se le suele dar un mínimo de otro año en botella, dos, tres, e incluso cuatro o seis....



Sobre esto no hay ninguna fórmula matemática que nos indique el tiempo adecuado, depende de la evolución del vino, de la experiencia del bodeguero comparándolo con otros años, etc.

### **Condiciones ambientales de la crianza** (en sus dos fases)

- **Temperatura.**- debe ser homogénea: entre 12-16 ° es lo ideal, valores superiores aceleran la crianza produciendo vinos menos finos.
- **Luz.**- debe ser escasa, tenue.

- **Humedad.-** En torno al 85%, valores inferiores dan lugar a considerables mermas en las barricas; las zonas de crianza suelen ser cavas subterráneas, cuevas o zonas especialmente acondicionadas para obtener estas condiciones.
- **Ausencia de aromas extraños.**
- **Ausencia de ruidos.**
- **Posición horizontal de las botellas.**