

Actualmente el roble, francés o americano, es casi la única madera que se usa para la crianza de los vinos y la única autorizada por la legislación comunitaria. El roble cede al vino aromas y sabores positivos, y además provoca una serie de transformaciones biológicas y fisicoquímicas que modifican para bien sus características. Aún así, existen otras maderas alternativas, como acacia, castaño, cerezo o pino, que en unos casos se contemplan por razones históricas y en otros por la búsqueda de nuevas prestaciones sensoriales.

La acacia es quizá la alternativa al roble más usada. Es un tipo de madera dura y hermética, sobre todo empleada para criar vinos blancos secos y dulces. Es muy usada en Alsacia, valle del Rhin o Rumanía. Si se compara con la de roble es menos tánica y más permeable, lo que le da al vino un color dorado intenso. Los aromas que cede al vino son más sutiles y recuerdan al sándalo y el incienso. Los vinos presentan un mayor cuerpo y volumen. Se considera mejor que el tostado de las barricas no sea muy alto con el fin de mantener las características singulares de este tipo de madera y evitar que se deformen si se eleva el nivel de tostado.

La de castaño, que tuvo una gran presencia en muchas zonas españolas hasta el siglo XIX, es una madera súper hermética y por tanto apta para fabricar envases que puedan contener líquidos. Es una madera muy técnica y astringente, que transmite al vino un intenso color marrón-rojizo, lo que hace que no sea una de las más adecuadas para criar vinos. Tradicionalmente la madera de castaño se usaba para transportar vinos y solo en envases de mucha edad, ya que así no existía una cesión de los componentes aromáticos de esta madera.

El cerezo, el pino y el fresno son maderas usadas pero en menor medida. El cerezo ofrece una ausencia total de taninos. Cede al vino un perfume agradable con notas especiadas y afrutadas, le da una gran suavidad en boca y un ligero tono rojizo. Por su parte, el fresno, también sin taninos ni flavonoides, comunica al vino una alta sensación de acidez y unos aromas a frutos secos muy agradables.

La acacia es quizá la alternativa al roble más usada.

CRIANZA MÁS ALLÁ DEL ROBLE

EL ROBLE ES MADERA ELEGIDA Y HA SIDO HISTÓRICAMENTE CONSIDERADA COMO LA MEJOR PARA LA CRIANZA DE LOS VINOS. PERO OTRAS COMO LA DE ACACIA, CEREZO O PINO TUVIERON SU PROTAGONISMO MUCHAS DÉCADAS ATRÁS Y HOY BUSCAN HACERSE UN HUECO EN BUSCA DE NUEVOS RASGOS QUE DEFINAN EL CARÁCTER DE UN VINO.



superiores a un kilo por hectolitro. El resultado es un vino muy perfumado.

Otro tipo de vino en el que interviene el pino son los canarios *vinos de tea*, producidos en la subzona norte de La Palma. Su historia se remonta a 1505, cuando Juan Cabrera, mayordomo del rey Fernando, plantó allí las primeras viñas y los habitantes de la isla decidieron construir barricas (también conocidas como pipas) con el pino canario para su conservación. Escritores famosos como Luis de Góngora, William Shakespeare o Lord Byron ya hablaban de los vinos de La Palma destacando, sobre todo, los malvasía o los vinos de tea por su calidad y sabor original.

Este vino está elaborado con variedades como Negramoll, Albillo o Listán, y pueden permanecer un máximo de cinco meses en envases de madera de pino. Ésta le transmite al vino unos aromas muy especiales, con notas de resina.

Hasta hace unos años, los vinos de tea eran casi una anécdota que elaboran artesanalmente las familias. Hoy día, algunas bodegas están intentando recuperar este peculiar envase de crianza y desde 1993 el Consejo Regulador de la DO La Palma cuenta con un reglamento de calidad específico para este tipo de vinos. ●

PINO PARA VINOS SINGULARES

Los más famosos vinos griegos, los históricos *retsina*, con más de 2000 años de antigüedad, se elaboran con madera de pino carrasco. Su historia cuenta como este vino se almacenaba en ánforas selladas con resina de pino de Alepo. Este sello protegía los vinos y a la vez aportaban su peculiar aroma. En la actualidad, los griegos crían los vinos en esta madera y a la vez usan la resina, que añaden al mosto durante la fermentación alcohólica en cantidades no