

La bibliografía cuenta que Louis Pasteur cita una práctica para envejecer el vino de forma acelerada: se calienta en recipiente abierto y se añade un 0,1 por cien de virutas de madera. En otra práctica, que data de principios del siglo XX, los vinos se saturaban de oxígeno a baja temperatura, para luego ir calentándolo y así repetirlo de forma sucesiva, agregando unos fragmentos de madera de roble. Hasta no hace mucho, era un sistema utilizado mucho más de lo que se cree. Incluso se usaban extractos o esencias de madera, que estaban prohibidos, por más que se anunciaran descaradamente en revistas técnicas, para conseguir vinos envejecidos pero sin crianza.

Aunque la denominación oficial europea de este material es la de trozos o fragmentos de madera de roble, popularmente se conocen como *chips*; tienen apariencia de astillas o de un trozo del tamaño de una moneda. Nunca se emplea el término viruta, que no está bien visto porque tiene connotaciones despectivas, que recuerdan a las antiguas prácticas de envejecimiento acelerado.

Los *chips* se obtienen de los restos del proceso de fabricación de las barricas o de piezas de envases de roble que ponen fuera de circulación. Estos trozos siguen un proceso de tostado similar al de las barricas, con lo que se obtienen distintos grados de tostado que aportan a los vinos matices variados.

LA BARRICA MARCA LA DIFERENCIA

Durante la crianza de los vinos en barrica, en ellos se producen determinados fenómenos que hacen que el vino se desarrolle de manera positiva, mientras que la crianza con *chips* no los puede lograr. Algunos de ellos son:

- Polimerización de antocianos y taninos del vino tinto, que se consigue debido a la lenta entrada de oxígeno a través de la madera. Con ello se estabiliza el color del vino hacia un tono rojo picota, suaviza la aspereza de los taninos y aporta sensación de volumen en la boca.
- Si se realiza la fermentación maloláctica en barricas, el proceso proporciona una grata sensación de grasa y volumen.
- Fusión entre los aromas cedidos por la madera de roble de la barrica y los varietales del vino.
- Estabilización del vino frente a precipitaciones posteriores en botella.

Con el uso de los *chips* todos estos fenómenos se pierden; la infusión de fragmentos de roble sólo aportan aromas tostados de la madera. Durante la fabricación de estos fragmentos se pierden la mayoría de los compuestos volátiles y se incrementan las sustancias derivadas del tostado de la madera, que le proporcionan aromas a frutos secos y naranja y sabor amargo.

El uso de técnicas asociadas a los *chips*, como la micro-oxigenación del vino en grandes volúmenes, la estabilización en frío y otros procesos, tratan de imitar el proceso de crianza en barrica, pero es una meta imposible de conseguir. Los vinos criados con *chips* no son fácilmente identificables, ni siquiera mediante análisis químicos. Los aromas suelen estar separados, por un lado la fruta y por otro la madera. Les falta complejidad y suelen aparecer recuerdos de madera fresca poco o nada engarzados con los propios del vino, que, dada la naturaleza y el objetivo del vino, tampoco suelen ser de gran calidad.

En boca son más ligeros, sin consistencia pero con rasgos bastos y secantes. En el paso de boca hay falta de ligazón en los sabores, con sensaciones de vacío en el centro de la boca (hueco). Tienen una salida pastosa y amarga, ya que faltan los taninos de calidad que aportan frescura, dejan sensación acre. Además son vinos de consumo a corto plazo que se desequilibran con el paso del tiempo. Sería importante que se indicase en la etiqueta qué vinos están elaborados con uno u otro método, con el fin de no confundir a los consumidores. Los intentos han sido en balde pero algunas denominaciones de origen lo prohíben de forma expresa. ●

CRIANZA EN MADERA SIN BARRICA

SE PUEDE PENSAR QUE ES UN SISTEMA DE VINOS DE GRAN TIRADA DEL NUEVO MUNDO PERO TAMBIÉN SE APLICA EN EL VIEJO CONTINENTE DESDE ANTIGUO. EL USO DE FRAGMENTOS DE MADERA TIENE COMO OBJETIVO LO QUE EN UNA CRIANZA DE CALIDAD ES UN EFECTO SECUNDARIO: LA OBTENCIÓN DE AROMAS DE MADERA.

