

Los antiguos apreciaron pronto el consumo de vino, pero también vieron que eran efímeros. Buscaron las mejores formas para guardar el vino de manera que no se perdieran sus virtudes. Comprobaron que en ese período ocurrían cosas y que, en determinadas condiciones que fueron descubriendo por el muy científico método de ensayo y error, esas cosas podían ser buenas y el vino original se enriquecía con la aportación del envase y del tiempo. Las reprodujeron y con ellas nació el concepto de crianza y en buena medida la ciencia de la enología.

De acuerdo con esto, la crianza, el envejecimiento dirigido y controlado del vino, no es en su fundamento más que un procedimiento de estabilización aunque con efectos colaterales positivos. Se trata de ralentizar la evolución natural del líquido obtenido de la uva y detenerla el mayor tiempo posible en su segmento más satisfactorio, como vino, incluso con aporte de nuevas cualidades.

En ese procedimiento intervienen compuestos procedentes de la uva, como los polifenoles, ácidos y otros elementos que se producen en la fermentación, en especial el alcohol pero también otros. En los períodos posteriores, se verifican alteraciones y combinaciones de esos elementos por influencia de agentes externos que pueden ser físicos, como el oxígeno, químicos, como los cedidos por los envases, y hasta biológicos, por contaminaciones microbianas que pueden ser positivas, como en la crianza de finos y manzanillas, y que incluso son provocadas, como en los vinos espumosos.

La experiencia decantó las preferencias de los elaboradores de vino hacia las barricas de madera como recipientes más idóneos para el almacenamiento y también para el transporte de vinos. Era un envase más robusto que el ánfora de barro y confería al vino sensaciones agradables. Sólo tuvo un competidor serio en los odres fabricados con pieles de animales e impermeabilizados con pez (producto fabricado a partir de resina que se extrae de las raíces del pino), que también le comunicaba otras peculiares sensaciones aromáticas y sápidas. Después llegaron los depósitos, de mampostería, de hormigón, de materiales sintéticos y fibra de vidrio y, finalmente, metálicos.

**La crianza es un procedimiento de estabilización con efectos colaterales positivos.**

# LA CRIANZA

EL PASO DEL TIEMPO ES CAPAZ DE ARRUINAR UN GRAN VINO PERO DE NINGUNA MANERA MEJORA UNO MALO. LA SABIDURÍA DEL ELABORADOR MANTENDRÁ Y AUN INCREMENTARÁ LAS CUALIDADES DE UN BUEN VINO A LO LARGO DE UN PROCESO COMPLEJO Y DE DIFERENTE NATURALEZA, QUE SE DESIGNA CON EL GENÉRICO CRIANZA.

37



barrica, su tamaño y forma y su construcción. Con la madera no acabaron las opciones de crianza. Durante siglos se adornaba el vino con la aportación de otros productos, como frutas, especias, hierbas aromáticas y hasta flores; incluso en las civilizaciones antiguas se añadía agua de mar. De esos manejos que no parecen muy sugestivos quedan vestigios muy aprovechables, como el vermú. Y el último toque, el que da la maduración en el ambiente anaerobio de la botella de vidrio, donde se afinan y perfeccionan muchas de las sensaciones planteadas en la fase de madera.

No es la madera un material único. La permanencia en grandes depósitos de diferentes materiales proporciona una evolución lenta sin que el vino se vea modificado por influencia del envase, aunque abría una opción con la crianza en presencia de las lías, los restos de levaduras y otros sólidos que quedan tras la fermentación. Un recurso muy actual pero con antiguos antecedentes en los *vinos sobre madre*, que perviven en algunas zonas españolas, o de forma extrema en los *vinos de pitarra*, que se elaboraban en una vasija de madera o de barro que se cerraba herméticamente y así permanecía, con vino, hollejos, lías y pepitas, hasta la primavera. ●

## UN PROCESO EN EVOLUCIÓN

Mientras tanto, se emplearon diferentes tipos de madera para elegir el roble como más satisfactorio, por delante de cerezo, acacia y otras especies arbóreas. El descubrimiento de que diferentes tipos de robles daban distintas prestaciones abrió un nuevo camino, lo mismo que factores como la edad de la