

Primero se adoptó el término *reserva*, que aparece en etiquetas internacionales para señalar los vinos más especiales o los de las mejores cosechas, que se reservan como estandartes de calidad de la bodega. Después, se introdujo la expresión *crianza*, para distinguir los vinos envejecidos en bodega pero que no llegan a la altura del *reserva*. Finalmente, por el mismo mecanismo mental que llevó a la palabra *generalísimo*, se inventó el *gran reserva*.

Y no se continuó hasta el cielo de puro milagro. Sí se ha continuado por abajo y algunas denominaciones de origen han reglamentado o están camino de reglamentar los *tinto roble* o *tinto barrica*, los que pasan por envase de madera menos tiempo del necesario para ser *crianza*. Todas ellas son menciones exclusivas para los vinos con denominación de origen, pero también se engendraron tres nuevas indicaciones, *noble*, *añejo* y *viejo*, que se incluyeron en la Ley del Vino de 2003 para que pudieran ser utilizadas en los vinos de la tierra. Han pasado inadvertidas, pero se renovaron y actualizaron en la Ley 6/2015 (BOE del 13 de mayo de 2015), que aplica reglamentos de la UE promulgados en 2013. Esa norma desarrolla las diferentes indicaciones, las tres primeras para los vinos con cualquier indicación geográfica y el resto exclusivas para los que cuentan con denominación de origen.

LAS INDICACIONES DE CRIANZA

UNA PECULIARIDAD DEL VINO ESPAÑOL. NACIDAS EN LAS BODEGAS RIOJANAS Y LUEGO REGLAMENTADAS. SIGNIFICAN SOLAMENTE PERÍODOS DE CRIANZA PERO FUERON INTERPRETADAS COMO INDICATIVO DE CALIDAD. MUY CONTESTADAS POR LA VANGUARDIA ENOLÓGICA, ALGUNAS DE ESAS INDICACIONES NO SE HAN ESTRENADO.

41



consejos reguladores de las denominaciones de origen aplicar reglas más restrictivas, tanto en los plazos (Rioja, por ejemplo, tiene plazos diferentes) como en el tamaño de los envases de crianza en madera (algunas denominaciones de origen exigen la barrica bordelesa, de 225 litros de capacidad en lugar de los 330 de la norma general) y hasta en la edad de las barricas (la DO Navarra limitó durante algún tiempo la crianza a barrica de menos de nueve años). En el caso de la capacidad de los envases de crianza, no se prohíben las de mayor tamaño, pero el periodo de tiempo en el que el vino permanece en ellas no cuenta para cumplir con los plazos establecidos para cualquiera de las indicaciones.

Todas ellas son de uso opcional y muchos elaboradores optan por prescindir de ellas mientras que otros las tienen en tanta estima que se preguntan, en caso de aprobar *indicaciones de entidades geográficas menores* (es decir, vinos de pago o de municipio), en qué puesto quedarían éstas en el escalafón, por encima o por debajo de los *reserva* y *gran reserva*. Y eso es un argumento contra esas indicaciones geográficas. ●

norma desarrolla las diferentes indicaciones, las tres primeras para los vinos con cualquier indicación geográfica y el resto exclusivas para los que cuentan con denominación de origen.

- **Noble.** Cualquier vino sometido a un envejecimiento mínimo de 18 meses en total, sean en barricas de roble de 600 litros de capacidad máxima, sea en botella.

- **Añejo.** Al menos 24 meses en barrica de menos de 600 litros o en botella.

- **Viejo.** Más de 36 meses cuando ese envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o de la suma de esos factores.

- **Crianza.** Vinos tintos: mínimo 24 meses al menos 6 en barricas de 330 litros de capacidad máxima. Blancos y rosados: 24 meses en total, al menos 6 de ellos en barricas de menos de 330 litros.

- **Reserva.** Tintos: Más de 36 meses, al menos 12 de ellos en barricas y el resto en botellero. Blancos: Los mismos plazos que el *crianza* pero se especifica la crianza en botella. Espumosos: La ley remite a reglamentos europeos específicos y contempla el término *Premium*.

- **Gran Reserva.** Tintos: Al menos 60 meses, 18 como mínimo en barrica y el resto en botella. Blancos y rosados: 48 meses, al menos 6 en barrica y el resto en botella. Espumosos (exclusivamente para la DO Cava): Mínimo 36 meses en rima, contados desde el tiraje hasta el *degüelle*.

Esa ley y los reglamentos UE que la sustentan establecen períodos mínimos. Es potestad de los

Son de uso opcional y muchos elaboradores optan por prescindir de ellas.