



knowsquare .

PREPARADO POR: JOSE SÁENZ DE SANTA MARÍA
POMBO

8 DE JULIO DE 2009

EL VINO Y EL ROBLE

ARTÍCULO

knowsquare .

Privado y Confidencial

Prohibida su Distribución sin Autorización Expresa del Autor

En el vino, todo son sensaciones, historias, y recuerdos.

No es necesario catarlo para disfrutarlo.

“Platicarse una botella”, como dicen los chilenos, ayuda a una conversación de calidad. Un sencillo plato casero, o simplemente un “chato” con una tapa, son momentos estelares del día que pueden ayudar vivamente a ser feliz.

Pero de la misma manera que la felicidad puede ser, entre otras cosas, una intensa evocación de recuerdos y memorias, la cata, sea lo que sea lo que catemos, es un ejercicio sensorial que se apoya en la identificación y descripción de algunas de esas memorias que nos ayudan a disfrutar de los placeres de la vida.

En alguna ocasión hablé del vino como un producto que requiere de su elaborador unas enormes dosis de paciencia.

Dentro de la elaboración del vino, la crianza y su componente artístico-químico (casi alquimista..!), requieren, además de paciencia, una mirada serena y esperanzadora, a veces contra el sentido “economicista” que dicta todas las actividades empresariales, y más cerca del arte que de la empresa.

Bebiendo un vino criado, nos damos cuenta de lo difícil que puede ser aunar equilibrios tan distintos como las frutas, y a la vez darles cuerpo o complejidad. O domar aspectos del vino que hagan resaltar los caracteres buenos y agradables, sobre las astringencias, verdores, u otros excesos no deseados.

Catando, o simplemente bebiendo con sosiego, algunas de esas sensaciones nos transmiten aromas y sabores sutiles de maderas, o descubrimos recuerdos de tostados, vainillas, caramelos y torrefactos. El equilibrio, la integración plena de esos aromas y sabores con la fruta, son lo que hace de la crianza de un vino su buen gusto y su excelencia.

Esos aromas y sabores se deben a que en el proceso de elaboración de ese vino, el periodo de crianza ha pasado por un tiempo de descanso y evolución dentro de una barrica de roble.

Pero, ¿Por qué en barrica? ¿Y por qué de roble?

Algunas de las cosas más comunes que utilizamos y consumimos a diario tienen historias singulares como esta.

Las barricas, o toneles, han existido desde hace más de 2000 años, cuando vinieron a sustituir en parte la utilización de las ánforas romanas en el transporte de líquidos (vino, aceite, y agua principalmente).

Más concretamente, la barrica, o tonel, viene a utilizarse de manera generalizada desde el siglo XVI en el transporte marítimo de todo tipo de productos. Pólvora, azúcar, salazones, agua, pescados, vinos y aceites, son algunos de los productos que se transportaban de esta manera. Tal es así, que la capacidad de un navío se viene a definir con el término “tonelaje” en alusión al número de toneles, o barricas, que era capaz de transportar.

A finales del S XIX las barricas empiezan a ser sustituidas como envase, y es tan solo su aplicación enológica lo que la hace presente en la elaboración de vinos ya durante el siglo XX.

Ese “matrimonio” que hoy forman vino y roble (que puede durar entre 6 y 24 meses), entre la fruta de la viña y el recio y denso *Quercus Petraea*, produce un intercambio de factores en el que se desprenden aromas y compuestos fenólicos, transmitidos por el roble al vino. La madera ayuda también a fijar el color del tinto, mientras su propia estructura y composición permiten que se produzca una micro-oxigenación a través de sus poros.

Pero hasta llegar a ser madera útil para el vino, el camino ha sido también largo, paciente y técnico.

En los bosques de roble, parte de cuya madera es utilizada para el vino, se practica la silvicultura y la selección, que permiten la vida y extensión del bosque en volumen y calidad. Suelen ser bosques donde el crecimiento del árbol es arduo y lento. Buscaremos robles de aproximadamente unos 200 años, donde los anillos de crecimiento serán por tanto estrechos, amentando sensiblemente el número de vasos capilares, o células conductoras, que es por donde se alimenta el árbol. Estos vasos son la fuente de la riqueza que se aportará al vino. En pocas palabras, cuantos más anillos mejor.

Nuevamente, volvemos encontrarnos aquí con el factor tiempo y paciencia.

Talar y secar la madera, son procesos fundamentales a la hora de garantizar la aportación correcta, y requiere al menos de 24 a 36 meses (2 ó 3 inviernos) en los que la madera secada y curada, lentamente y al aire libre, sufrirá su lixiviación.

Y por fin llega el día de convertir la tabla, o duela bruta, en duela final, domar, levantar la barrica, y tostar.

Como casi todo en la vida, detrás de un gran éxito (el vino y su elaborador) hay casi siempre un elemento entre bastidores (en este caso la barrica, y su madera, el ancestral roble). En la sombra, en los calados de la bodega, sin ver la luz, callado, haciendo su labor, lentamente, como siempre se hicieron los oficios artesanos, con honestidad, sin prisa...con experiencia ¡Y con paciencia!

Imagino que es muy difícil, en un mundo marquista y de consumo, donde el tiempo tiene un valor subjetivo que es fijado por la oferta y la demanda, alterar el ritmo del reloj, y hacer que un minuto dure más.

Pero cuando nos acerquemos a la copa de ese vino, esperando que nos cuente su vida, intentemos poner tiempo e ilusión de por medio, pensando en su historia, en la de ese viticultor, y ese bodeguero. Y en esos bosques que sirvieron al tonelero de materia prima para criar ese vino que llega a nuestros labios.

Y en el fondo, esta es también una historia ecológica que debería hacernos pensar, cómo dándole un mayor valor, y un uso económico de altura, a los bosques en general, y concretamente al bosque de roble español, el *Quercus Pyrenaica* podría volver a cubrir España en futuras generaciones.

Así fue antes de que abandonáramos su uso como valioso material de construcción para navíos de nuestra armada y casas solariegas.

Y una reflexión, más práctica aún, que nos ayude a transmitir a nuestros hijos, no sólo la historia y la cultura del vino:

“Un vino es la más sana e higiénica de las bebidas”. Luis Pasteur

Jose Sáenz de Santa María Pombo



knowsquare .