

DIRECTIVOS fin de semana



Interior de las bodegas Vega Sicilia, una de las empresas con más solera de la Ribera del Duero.

El negocio de las barricas de vino

ENOLOGÍA La industria vitivinícola destina 90 millones de euros al año a renovar el parque de toneles.

Enrique Calduch. Madrid

Es uno de los negocios más poderosos en torno al mundo del vino. Las bodegas españolas pagan aproximadamente 90 millones de euros anuales por el mantenimiento de su parque de barricas. Algo esencial si quieren poner en sus etiquetas que tal vino es un crianza, un reserva o un gran reserva. Los grandes beneficiarios son, por un lado, los fabricantes españoles de barricas de roble americano; y por otro, y en mayor medida, los toneleiros franceses que, ante el auge del negocio, han abierto en muchos casos delegaciones en España.

Cuando se visita una bodega, es habitual que el enólogo explique que tal vino se ha criado haciendo un *coupage* o mezcla de barricas, en las que un porcentaje pueden ser, por ejemplo, de la firma Taransaud, de Cadus u otras marcas.

La mayoría hacen catas de firmas productoras francesas por ver cuál se adapta más a su tipo de vino. Se valora si la barrica es nueva o de uno o varios años de utilización; si su nivel de porosidad, para la necesaria micro oxigenación del vino durante su crianza, es mayor o menor; si la barrica

está más tostada o menos; cuál es su composición tánica y aromática, para lo que se utilizan cromatógrafos.

Pero volvamos a las cifras concretas. Alex Simó, gerente de la riojana Bodegas Luis Alegre, aproxima los datos. "Sólo en Rioja, el parque de barricas se cifra en un millón y medio de unidades. Con una renovación del 10% anual, ya estamos hablando de 150.000 barricas nuevas cada temporada. El 75% será de roble americano y un 25% de roble francés. El resto de denominaciones de origen españolas que hacen

Sólo en Rioja, el parque de barricas se cifra en un millón y medio, con una renovación anual del 10%

El precio de la barrica de roble francés duplica a la de roble americano y alcanza los 600 euros

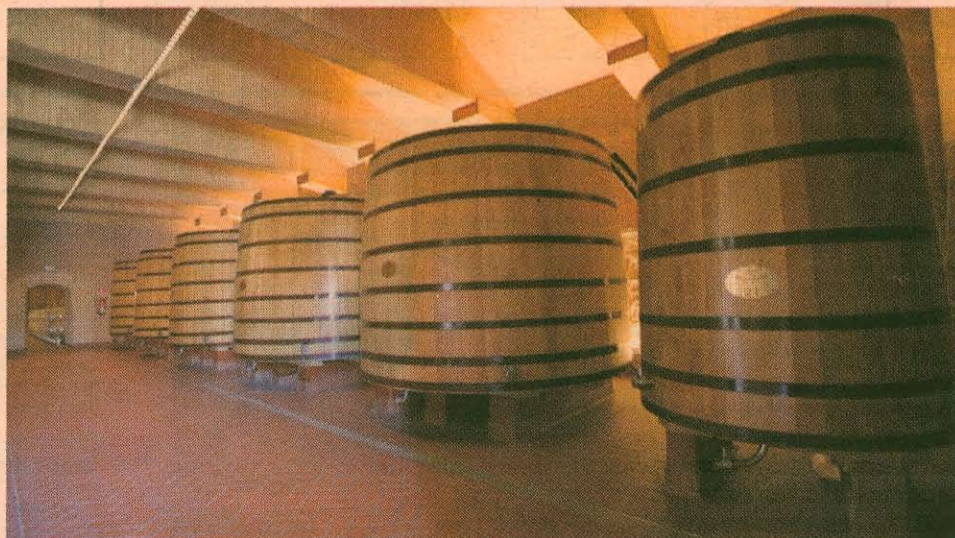
crianzas, en conjunto representan la tercera parte de Rioja, es decir, disponen de unas 500.000 barricas aproximadamente". En estas otras zonas, sin embargo, se suele trabajar más el roble francés. El dato fundamental, sin embargo, radica en la diferencia de precios. Una barrica de roble francés nueva cuesta unos 600 euros la unidad, mientras que una de roble americano está entre 250 y 300 euros.

¿Es tal la diferencia de calidad que justifica este salto tan grande en el precio? Para Alex Simó, la diferencia está en los

costes de la extracción de madera de estos árboles, que es mucho más complicada en el caso de los franceses. En primer lugar se utiliza el roble, que es poroso, suficientemente flexible –no como otras maderas más duras que se quebrarían al hacer las duelas de las barricas– y no transmite olores. Antiguamente, se utilizaba también el castaño, que sigue estando vigente para algunos vinos dulces o rancios.

La madera

Pero el roble es el rey. Los toneleiros españoles trabajan con el roble americano, *Quercus Alba*, que crece abundante y alegre en Missouri, Kentucky, Virginia, los Montes Apalaches y los Ozark. El sistema es sencillo: se mete la sierra por donde se quiera, se hacen los grandes tablones y en barco se trasladan a las toneleirías españolas o a las bodegas que hacen sus propias barricas. Se dejan secar durante un año aproximadamente y luego se cortan las duelas con las que se hacen los toneles. La mayoría de las firmas más importantes españolas se encuentran en Rioja, empezando por la histórica Magreñán, fundada en 1820, o Martín, Murua, Quercus...



De un metro cúbico de roble francés se pueden hacer hasta cuatro barricas, mientras que de la misma cantidad de roble americano se hacen nueve toneles.