

Castaño, pino, haya, cerezo, roble... son algunos de los árboles cuya madera ha sido utilizada para la construcción de recipientes donde conservar alimentos, sólidos o líquidos. De todas las especies, arbóreas el roble proporciona, en la actualidad, la madera más utilizada para la fabricación de envases como tinajas, barriles, botas o barricas que se emplean en la enología moderna.

El roble empleado en la fabricación de este tipo de recipientes tiene un área geográfica de localización muy amplia. Ocupa gran parte del continente europeo y alcanza también EE.UU., donde se pueden encontrar diferentes tipos de roble, todos ellos englobados en la gran familia del roble blanco americano.

Cabría preguntarse por qué, de todas las maderas aptas para fabricar recipientes destinados al vino, se ha elegido el roble como ideal. La respuesta es que la madera de roble comunica al vino una serie de aromas y gustos realmente particulares que proporciona un alto grado de placer olfativo y gustativo. La finura, armonía y elegancia de sus aromas es parcialmente aportada al vino por el roble durante el proceso de crianza, en cantidad y calidad superior a cualquier otro tipo de madera.

Actualmente el roble destinado a la tonelería es comúnmente conocido por el país de origen. Así, se habla de roble americano. El roble americano tiene un desarrollo de crecimiento más lento que el europeo, una densidad de fibras más tupida y su madera es extremadamente resistente y compacta, aunque dócil de trabajar en tonelería.

El nacimiento de la clásica bodega bordelesa empleada en La Rioja (225 litros), o la típica bota jerezana (500 litros), requiere todo un proceso que comienza en la selección, cortado y secado de la madera, un periodo de secado natural a la intemperie, que puede oscilar entre dos y tres años en el que la acción del sol y la lluvia harán desaparecer poco a poco ciertas sustancias contenidas en la madera que podrían alterar los sabores del vino.

Tras el proceso de fabricación los 225 ó 500 litros de vino "tratan" de volatilizarse y escapar de la madera. En esta fase, el roble va empapándose de vino, y es precisamente en este intercambio gaseoso y en ese contacto físico donde radica parte del encanto de la crianza oxidativa o biológica de los vinos. En el primer caso, el vino va sufriendo una lenta oxidación, a la vez que va impregnándose de los múltiples compuestos contenidos en el roble. Los taninos y diversos aldehídos aromáticos como la vainilla, procedentes de la descomposición de la lignina, van encargándose

Cubas de roble

ROBLES AMERICANOS

El 50 % de la masa forestal estadounidense de frondosas está constituida por robles pero mientras que el roble europeo lo forman principalmente dos especies, el roble estadounidense es un género muy diversificado que se divide en dos grupos: roble rojo y roble blanco, integrado cada uno por una gran cantidad de especies.

El roble rojo es más abundante que el roble blanco, el cual tiene un carácter más similar al roble europeo.

Las especies comercialmente más importantes de roble rojo son el northern red oak (*Q. rubra L.*), el black oak (*Q. velutina Lam.*), el shumard oak (*Q. shumardii Buckl.*), el cherrybark oak (*Q. pontica K. Koch*), el scarlet oak (*Q. coccinea Muenchh.*), el pin oak (*Q. palustris Muenchh.*) y el nuttall oak (*Q. nuttallii Palmer*) y las del roble blanco son el swamp white oak (*Q. bicolor Willd.*), el chesnut oak (*Q. prinus L.*), el swamp chesnut oak (*Q. michauxii Nutt.*), el chinkapin oak (*Q. muehlenbergii Engelm.*), el overcup oak (*Q. lyrata Walt.*) y el post oak (*Q. stellata Wangh.*).

Los colores de la madera del roble rojo pueden variar

considerablemente según sea el suelo, la altitud y el clima. Su madera es muy porosa por lo que no es útil para tonelería.

La madera del roble blanco es muy pesada, muy dura y fuerte. Los poros del duramen son impermeables a los líquidos, por lo que es muy adecuada para tonelería y para aplicaciones en exteriores. Su color, la textura, longitudes y anchuras medias varían según las regiones.

El roble blanco americano, cuyo turno hasta la madurez es de más de 100 años, no suele alcanzar los diámetros de algunos de sus parientes europeos aunque alcanza grandes alturas suministrando madera de grandes longitudes.

Ambos robles se encuentran fácilmente en los almacenes españoles. Generalmente los suministradores estadounidenses no producen grosores superiores a 100 mm debido a los costes de secado y al rendimiento. En España el roble americano se usa mucho para la fabricación de suelos de madera, muebles y carpintería interior.

AHEC España. c/ Flora, 3, 2º Dcha. 28013 Madrid. Fax: 91-5.59.05.12.

de aportar cierta complejidad y personalidad al vino, transfiriéndole los aromas y sabores capaces de proporcionar una grata sensación.

Los vinos criados en roble americano son exuberantes aromáticamente. Este marca el vino con aromas de coco y vainilla, muy sugerentes.

En el caso de la crianza biológica, totalmente distinta a la crianza oxidativa, el roble americano y la levadura en flor son los encargados de transformar unos vinos frescos y jóvenes en uno de los vinos más finos, genuinos y sutilmente delicados de todos los que se producen en el mundo: nuestros vinos andaluces. Si se es capaz de apreciar y sacar partido a los aromas y sabores de un buen vino criado en roble, ya sea vino de Rioja, Ribera del Duero o de Montilla-Moriles, se habrá entendido cuál es el sentido del uso del roble en la enología, y también una parte muy significativa de la esencia de este curioso matrimonio de conveniencia que forma el roble y el vino.

JAVIER RUEDA MALLÉN

EL PAÍS. ANUARIO DE LOS VINOS DE ESPAÑA.