

CONCLUSIONES DEL PROYECTO I+D: “VALORIZACIÓN DE MATERIALES TRADICIONALES PARA VINIFICACIÓN DE VINOS DE CALIDAD” GOALMAVIN

BODEGAS JUAN CARLOS SANCHA

Hemos realizado la comparativa de la maduración durante 10 meses de un vino (PEÑA EL GATO) de la variedad Garnacha tinta, procedente de un viñedo centenario situado en la Rioja Alta, a 650 m de altitud y en una ladera de exposición sur, en CUATRO condiciones diferentes:

- Maduración en barrica de 500 litros de roble francés
- Maduración en Tinaja de 500 litros de barro rojo tradicional
- Maduración en Tinaja de 165 litros de barro tecnológico rojo (Dolia 5) desarrollado por Alfatec, de menor porosidad
- Maduración en Tinaja de 165 litros de barro tecnológico blanco (Dolia 1) desarrollado por Alfatec, de mayor porosidad

LAS CONCLUSIONES DEL ESTUDIO SON:

- La comparativa realizada entre maduración en roble y las tres variables en tinajas demuestran que los vinos madurados en las tinajas comparados con el mismo vino en barrica tienen:
 - Menos color los de tinaja
 - Vinos más finos y elegantes, con menos carga tánica los de tinaja
 - El vino de barrica tiene más taninos y es más duro que los de tinaja
 - Que el barro preserva mucho más los aromas varietales y el “Terroir” de la uva, puesto que, no hay interferencia de los aportes de roble de la madera.
 - Que los aportes de oxígeno al vino por la porosidad de la arcilla varían con cada barro, pero que los tres barros estudiados no han permitido una oxidación excesiva del vino, ni siquiera en la tinaja de barro blanco tecnológico que era la de más porosidad.

- Se ha demostrado que las tinajas de barro son una firme y original alternativa a la crianza tradicional en barricas de roble, material que creemos nunca va a sustituir a la madera de roble, pero si puede crear un nicho de mercado diferenciado en el mundo del vino.
- Es importante el cierre de la tinaja, ya que puede aportar más oxígeno que la porosidad.
- Que el coste de la maduración en tinaja de barro es significativamente menor que el realizado en barricas de roble, ya que la barrica hay que sustituirla con el tiempo, pero no la tinaja, que se convierte en una inversión permanente de la bodega, aun quedando en el aire su especial fragilidad.
- No hemos visto desarrollos de aromas anormales (Brett) en las tinajas que usamos desde hace 5 años, que evidentemente pueden desarrollarse en barricas por el paso del tiempo y su mala higiene.

Juan Carlos Sancha González

Doctor en Viticultura y Enología
Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias
Licenciado en Enología