

Contenedores de preciados líquidos

LOS BUENOS VINOS NO SÓLO SON EL FRUTO DE UVA DE GRAN CALIDAD. LA MACERACIÓN, ESE TIEMPO QUE PASAN EN LAS BARRICAS, ES ESENCIAL. PARA ELLO, ÉSTAS HAN DE SER DE LA MEJOR MADERA DE ROBLE

TEXTO: ABRAHAM DE AMÉZAGA

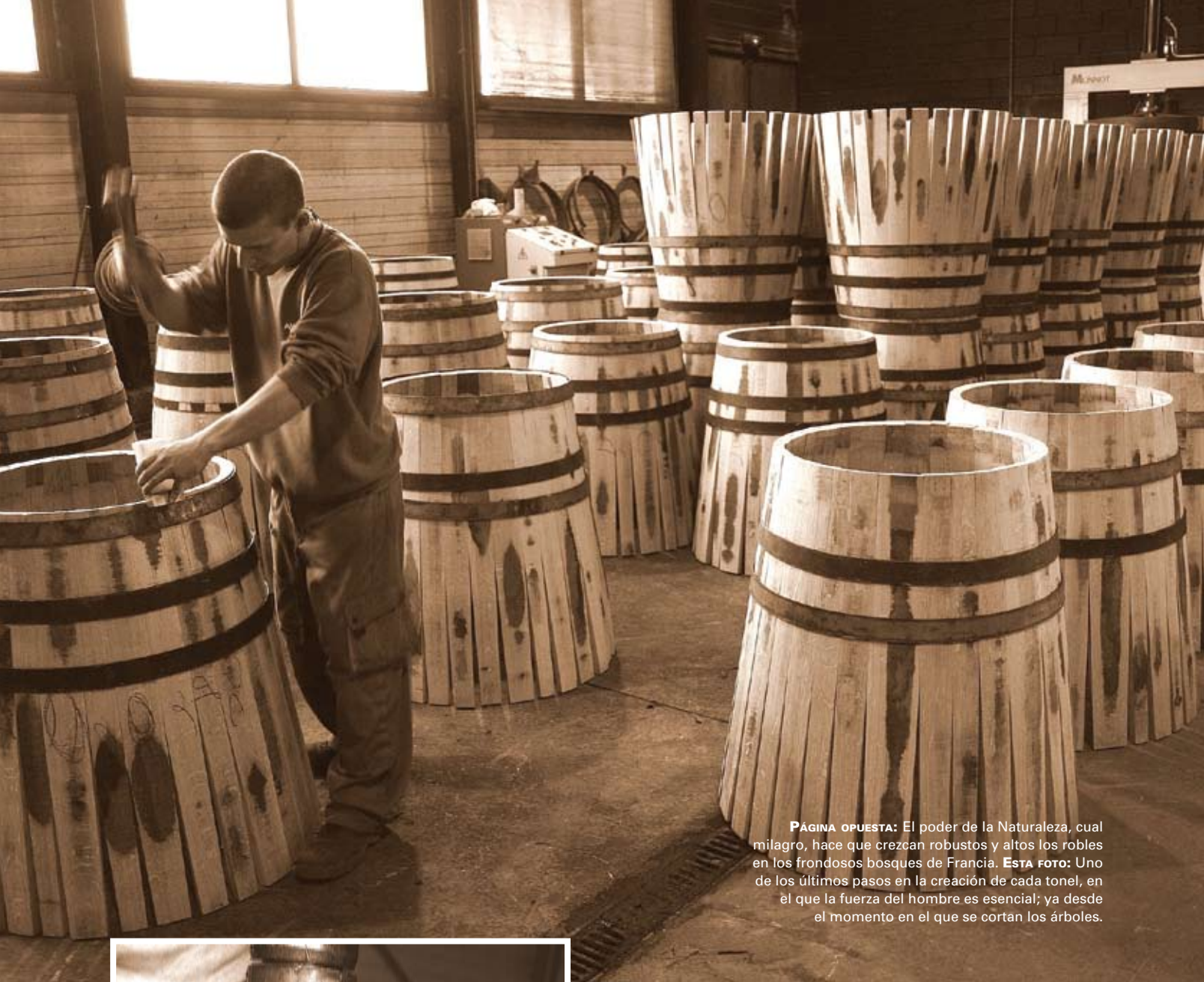
FOTOGRAFÍAS: CORTESÍA TONNELIERS DE FRANCE



El origen está en la Naturaleza, como el vino. En los bosques más frondosos, allí donde se encuentran los robles más propios. Estamos en Francia, y por ello observamos a las regiones del centro, Borgoña, el País del Loira, Normandía. Gigantescos árboles, centenarios en muchos casos; que se convertirán en madera que tras un largo y minucioso proceso será, junto a fino metal, el cuerpo de las barricas o toneles, el que acoja en su seno preciados líquidos.

Existen dos tipos de roble, el pedunculado y el pequeño, este último adorado por los toneleros. “La madera ha de ser lo suficientemente permeable para permitir el paso lento del oxígeno y asegurar un buen aislamiento térmico. Ha de poseer al mismo tiempo las propiedades mecánicas indispensables a la resistencia del tonel”, indicó el colectivo Tonneliers de France (Toneleros de Francia).

Se requiere tiempo, no sólo para fabricar artesanalmente cada una de las barricas sino ante todo para que el vino repose en su seno. Elementos naturales como el agua, el aire y el fuego son esenciales para poseer la mejor de las maderas.



PÁGINA OPUESTA: El poder de la Naturaleza, cual milagro, hace que crezcan robustos y altos los robles en los frondosos bosques de Francia. **ESTA FOTO:** Uno de los últimos pasos en la creación de cada tonel, en el que la fuerza del hombre es esencial; ya desde el momento en el que se cortan los árboles.



El primero, porque ayuda a que los árboles crezcan fuertes; el segundo, porque logra secar la madera seleccionada al aire libre; y el tercero, porque la fuerza del fuego ayuda en el cimbreo y la recocción de la madera.

Hay tres tipos de caldeo, dependiendo del aroma que se quiera impregnar: vainilla, nuez de coco..., siempre de modo natural. El fuego, mediante este proceso, “cocina” de algún modo la barrica; no agrade la madera, sino que la afina “para sacar partido de la materia y ponerla al mejor servicio del vino”, aseguran los expertos.

Michel Hovart es secretario general del grupo Chêne y presidente de Tonnellerie Garnier, con base en la ciudad





gala de Cognac, la capital del famoso licor. “Estamos ante un oficio que se lleva desarrollando desde tiempos inmemoriales. Ya en la época de los romanos, donde en ciertos bajo relieves percibimos toneles. Se crearon después de las ánforas, menos útiles éstas para transportar el vino de un lado para otro. Mientras se puedan fabricar automóviles o lavadoras con potentes máquinas, siempre se requerirán calificados artesanos para hacer realidad los toneles”, explicó. La mano del hombre se revela por tanto esencial; la de los maestros toneleros que cuentan con la paciencia y el tesón, fruto de su dilatada experiencia en la materia y valiéndose de sencillas pero precisas herramientas, muchas de las cuales ya las detalló Diderot en su célebre Enciclopedia.

Dependiendo de las regiones francesas, la forma y el contenido de los toneles varía. Así, el bordelés (región de Burdeos), que se conoce como barrica, contiene 225 litros y es de 95 cen-

PÁGINA OPUESTA: Tres son los ingredientes necesarios: buena madera de roble, gruesas cintas de metal, conocidas también como flejes, e instrumentos de precisión que, en algunos casos, se han utilizado desde la época de Diderot (siglo XVIII). El fuego es necesario para eliminar el oxígeno del interior.

DERECHA: Algunos de los pasos que finalizan en la ubicación de cada tonel en la bodega.

ABAJO: Impresionante fotomontaje en el que percibimos el interior de un teatro al fondo, con una orquesta.



“La mano humana es indispensable para dar forma a cada uno de los toneles”





ARRIBA: Proceso mediante el cual se quema el interior de cada uno de los toneles. El buen vino es el que pasa el tiempo necesario en el interior de una buena barrica, afinándose de algún modo gracias al contacto con la madera. Si ésta se quemó de una manera o de otra, el aroma que desprenderá será sin duda diferente.

tímetros, mientras que el burguiñón (el de la Borgoña) tiene una capacidad de 228 litros en sus 90 centímetros. Tal y como señala el experto en la materia René Naudin, “en Borgoña, como en otras regiones vinícolas reputadas, la utilización del roble es una tradición”. No hay la menor duda de que la elección de la madera, así como la intensidad en la quema del roble, son trascendentales en el gusto final del vino.

Según el colectivo Toneleros de Francia, el 70 por ciento de las barricas producidas en ese país está destinado a la exportación, a naciones como Estados Unidos, España, Italia, Chile o Argentina; por este orden. Hay que tener en cuenta que en el país de Napoleón se dan tres factores

fundamentales: fuente forestal, un saber hacer en este oficio ininterrumpido y la viticultura. Además, el tres por ciento de los vinos mundiales macera en madera, una de las características de mayor prestigio.

Incluso ya existe un manual en francés, la *Guide de bonnes pratiques à usage de la tonnellerie* (Guía de las buenas prácticas de uso de la tonelería), que explica cada uno de los pasos de este antiguo arte de lo más noble, al servicio de los vinos y de los espirituosos. Porque la calidad y el saber hacer han de perdurar siempre. A partir de ahora, al beber un buen vino no se olvide de tener en cuenta que, para ello, tuvo que permanecer en el interior de una buena barrica... ■