

ACTUALIDAD



Varias barricas de la bodega cigaleña Hiriart, que este año debuta con su fermentado en madera de roble. / P. REQUEJO

FERMENTADOS EN BARRICA / Claretas

La fermentación en barrica aporta un ligero toque tostado a los rosados pero manteniendo la frutuosidad que caracteriza a estos vinos, frescos por definición. La tendencia de llevar a cabo ese proceso en toneles de roble está cada vez más implantada en las bodegas de la denominación Rueda y empieza a imponerse ahora en Cigales

Madera de rosado en Cigales

E. NEILA

Lo habitual es que la fermentación suceda en los depósitos (de acero inoxidable o de cemento) destinados a tal fin. Pero cada vez son más los enólogos que utilizan las barricas (tradicionalmente dedicadas a la crianza del vino) para llevar a cabo ese proceso, que no es otra cosa...

...que la transformación de los azúcares de la uva en alcohol. Esa práctica empieza a imponerse en los vinos jóvenes, frescos, de añada. En la denominación Rueda, por ejemplo, es habitual en los últimos años encontrar vinos blancos fermentados en madera. La tendencia también ha llegado a la comarca de Cigales, donde varias bodegas han preparado sus rosados fermentados en barrica.

En ésta, la denominación de los claretas por antonomasia, los enólogos buscan adaptarse a los gustos modernos, así como diferenciarse, sin perder su esencia, para competir en el mercado del vino. En la actualidad, algunas bodegas lucen cierta 'madera de rosado'.

Una de ellas es Rosados de Castilla y León, que desde hace tres años elabora un fermentado en barrica llamado Gran Solar. Unos 10.000 litros salen cada añada de este rosado, cien por cien tempranillo, que nació como una «prueba del enólogo» que «gustó mucho a la gente», explica el bodeguero, Juan Carlos Merino.

Otra de las bodegas es Hiriart, donde su clarete, tras pasar una primera fermentación alcohólica en los depósitos de acero, se ha trasladado a las barricas. Allí, en tinajas de roble americano, pasa los días el vino, en contacto con las liñas, mientras se hacen periódicos battonages (movimiento realizado

durante la fermentación alcohólica con el fin de mezclar las partículas sólidas y las líquidas, también llamado bazuqueo) para mantener en suspensión esas levaduras residuales.

Con la misma base de sus rosados (tempranillo, garnacha y verdejo), la enóloga Patricia Prága-

Fermentar en barrica eleva el coste de producción y eso juega en contra de los rosados, vinos de añada con márgenes muy ajustados

nos ha preparado éste, el último lanzamiento de la bodega, bautizado con el nombre de Hiriart Elite. La producción de este año de debut ronda los 5.000 litros.

Explica Práganos que el objetivo, en este caso, no es un aporte de madera como en los tintos. «Es un toque de tostado», cuenta, que presta «mayor complejidad aromática», así como más volumen en boca y estructura.

La directora técnica del consejo regulador, Águeda del Val, cuenta que «el fermentado en barrica da unas características tropicales extraordinarias al vino». Eso sí, ad-

vierte de que el uso de la madera tiene que ser el adecuado. Un exceso de roble aniquilaría la frutuosidad y frescura que, casi por definición, caracteriza a los claretas de esta comarca.

La Estación Enológica de Castilla y León ya hizo ensayos, hace doce años, con este tipo de fermentaciones para los rosados cigaleños. El resultado es «un capricho de vino», ensalza Del Val.

Si los bodegueros no se han lanzado antes a procesar sus mostos en barricas es porque supone un mayor coste de producción, que debe repercutir en el precio final de la botella si ésta quiere ser rentable. Eso juega en contra de los rosados, cuyos márgenes son muy ajustados porque, al ser vinos de añada, salen al mercado a precios económicos. «El mercado va a por lo seguro», explica Águeda del Val.

De las dificultades para introducir el producto en el mercado da cuenta Manuel González, de bodegas González Lara. Hace tres años hicieron «una prueba» con un fermentado en barrica, que salió a la venta con el nombre de Deogracias. «Tuvinos muchas dificultades para comercializarlo», cuenta el responsable de la bodega. «Al tratarse de un producto desconocido, al que la gente no está acostumbrada», costó darle salida y eso impulsó «su retirada del proyecto».

Otra aplicación de la madera es la crianza, propiamente dicha, del rosado, después de que el mosto haya fermentado por su cauce habitual, en depósitos. Es decir, el mismo proceso que se suele aplicar a los tintos. Esa práctica se lleva a cabo desde hace años en Frustrillas.

MESA DE CATA / David Schwarzwälder

TINTO PESQUERA

TINTO RESERVA 2006

Puntos: 16,25 sobre 20

Varietal: Tempranillo

DO: Ribera del Duero

Precio: 18,55 euros

Bodega: Alejandro Fernández Tinto Pesquera C/ Real, 2.

47315 Pesquera de Duero (Valladolid)

☎ 983 870 037

Fax: 983 870 088

Web: www.grupopesquera.com

E-mail: pesquera@pesqueraafernandez.com

Consumo óptimo: Hasta 2015.

Buen trabajo en este casi tradicional reserva, que defiende los aromas clásicos de los 'riberas' de siempre. Especiado roble americano, riquísimos toques balsámicos y una gran fragancia de fruta negra como la ciruela. Elegante, sabroso, con un sofisticado toque rústico, muy buenos tuestes y buena persistencia. Mientras mantenga esta bodega este rumbo se va a mantener viva la gran historia de la Ribera del Duero. Tiene encanto y es muy gradable de tomar.

VIÑA PEDROSA FINCA

LA NAVILLA

TINTO ROBLE 20 MESES 2006

Puntos: 16,25 sobre 20

Varietal: Tempranillo

DO: Ribera del Duero

Precio: 29 euros

Producción: 28.350 botellas

Bodega: Hermanos Pérez Pascuas

Ctra. de Roa, s/n.

9314 Pedrosa de Duero (Burgos)

☎ 947 530 100 y 947 530 044

Fax: 947 530 002

Web: www.perezpascuas.com

E-mail: vinapedrosa@perezpascuas.com

Consumo óptimo: Hasta 2016.

Elegante, elocuente en nariz, fino, sofisticado y, aún así, muy fresco y enérgico. Gran boca que combina profundidad con jugosidad. También en el paladar se hace patente una envidiable elegancia, un estilo propio, maduro, que aparentemente se consigue sólo con experiencia y una gran materia prima. Lleva años esta bodega en un auge impresionante. Sobre todo por la excelencia y finura tiene un puesto destacado entre los productores de la Ribera burgalesa.

LIBERALIA CABEZA DE CUBA

TINTO CRIANZA 2005

Puntos: 16 sobre 20

Varietal: Tinta de toro

DO: Toro

Precio: 18 euros

Producción: 4.000 botellas

Bodega: Liberalia Enológica

C/ Camino del Palo, s/n. Apart.11.

49800 Toro (Zamora)

☎ 980 692 571 y 619 074 857

Fax: 980 692 571

Web: www.liberalia.es

E-mail: byliberalia@hotmail.com

Consumo óptimo: Hasta 2014.

Nos encontramos ante un gran 'toro', aunque del típico 'toro' no tiene mucho. Disciplinado tanto en nariz como en boca, profundo y bien concentrado, muy coherente la relación entre fruta y ricas maderas, todo muy centrado en la madurez de frutillos silvestres de bosque y algún toque de bayas negras confitadas. En boca pulido, sabroso, de una potencia sofisticada como pocos vinos de la zona. Una marca que sin duda sigue siendo siempre recomendable.

RAMIRO'S

TINTO ROBLE 28 MESES 2006

Puntos: 15,75 sobre 20

Varietal: Tempranillo.

DO: Vino de la Tierra de Castilla y León

Bodega: Ramiro's Wine Cellar

Camino Viejo de Simancas, km. 3,5

47008 Valladolid España

☎ 983 274 202 y 675 950 435 **Fax:** 983 274 202

Web: www.ramirowinecellar.com

E-mail: bodega@ramirowinecellar.com

Consumo óptimo: Hasta 2014

Atractivo, maduro, envolvente, con mucha nota de bollería, crema de vainilla y canela, almendra garrapiñada y mucho tófe enmarca una fruta golosa y potente. Esa golosidad puede parecer excesiva pero también atrae mucho. La boca brilla con un tanino dulce, sorprendentemente elegante, un fondo de humo y asfalto en el final. Tanino de buena calidad al que le falta pulir todavía. Un tinto muy castellano.

