

EL ESTUDIO SE HA PUBLICADO EN EL JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

Las barricas de roble español son tan buenas para el vino como las americanas o las francesas

La madera de rebollo, el roble más abundante de España, presenta una calidad enológica muy similar a la que aportan las barricas de vino fabricadas con madera de roble americano o francés, según un estudio realizado por científicas del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL). Un grupo de expertos catadores ya ha mostrado su preferencia por algunos vinos con denominación de origen envejecidos en madera de rebollo.

SINC

5/12/2008 14:14 CEST



Barricas de roble español (*Quercus pyrenaica*). Foto: INIA

Los investigadores han comparado cómo interactúa la madera de los tres tipos de roble (rebollo español procedente de Salamanca, americano originario de Missouri -EE UU-, y francés de la región Centro de Francia) con cuatro tipos de vino con denominación de origen: Bierzo, Toro, Ribera del Duero y Rioja. “Los resultados muestran que tanto desde un punto de vista químico como sensorial la madera del roble español se puede considerar perfectamente válida e idónea para el envejecimiento de los vinos de

calidad”, explica a SINC una de las autoras del estudio, Estrella Cadahia, del INIA.

Cadahia indica que la madera de rebollo (*Quercus pyrenaica*) presenta unas propiedades estructurales (tipo de grano, porosidad y permeabilidad) óptimas para su utilización en la fabricación de barricas de vino. Además sus características químicas (cantidad de polifenoles, taninos y compuestos aromáticos volátiles) son muy parecidas a las que presentan otros robles de reconocida calidad enológica, como los de la especie *Quercus petraea* procedentes de Francia y EE UU.

“No se puede determinar cuál es la mejor madera para los vinos, porque en última instancia depende del tipo de caldo y del criterio de cada bodega”, indica la investigadora. En cualquier caso el estudio señala que la madera de roble español está a la altura de otras utilizadas en tonelería, “y además puede proporcionar a nuestros vinos una personalidad propia”.

Aromas a tostado y café con leche

Para confirmar las propiedades sensoriales de la madera de rebollo y compararla con la de los otros dos tipos de roble, un grupo de doce expertos catadores de Castilla y León realizó una cata en la estación enológica que el ITACyL tiene en Rueda (Valladolid). El panel de cata, de acuerdo con las normativas nacionales (UNE-87-017-92) e internacionales (norma ISO 6554:1985), realizó un análisis descriptivo y cuantitativo de los parámetros visuales, olfativos y gustativos de los cuatro vinos seleccionados, envejecidos previamente en las tres clases de barricas durante un año.

Otra de las autoras del estudio, Silvia Pérez, del ITACyL, confirma a SINC que las mayores diferencias entre los vinos se encontraron en la fase olfativa, siendo el envejecido en rebollo el que presentó “notas de madera más altas, con mayores aromas a tostado, torrefacto, café con leche, especias, e interacción vino-madera”, respecto a los envejecidos en barricas de roble americano o francés. Esta circunstancia se produjo en las cuatro denominaciones de origen analizadas.

Los resultados del estudio abren el camino a una explotación racional y sostenible del rebollo en la Península Ibérica. Las masas forestales de roble

melojo, como también se le denomina, ocupan más de un millón de hectáreas en España, localizadas sobre todo en Castilla y León (722.773 Ha.). La madera de este árbol se empleaba antiguamente en la fabricación de barcos y traviesas de tren, pero en las últimas décadas los melojares se han ido abandonando y degradando progresivamente, aprovechándose únicamente para la obtención de leña. La fabricación de barricas y una explotación silvícola adecuada podría cambiar este panorama.

Referencia bibliográfica:

Brígida Fernández de Simon, Estrella Cadahia, Miriam Sanz, Pilar Poveda, Silvia Pérez Magarino, Miriam Ortega Heras, Carlos González Huerta. "Volatile compounds and sensorial characterization of wines from four Spanish denominations of origin, aged in Spanish Rebollo (*Quercus pyrenaica* Willd.) oak wood barrels". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56 (19): 9046-9055 OCT 2008

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)