

# Las bodegas tratan de recuperar el uso del castaño en las barricas

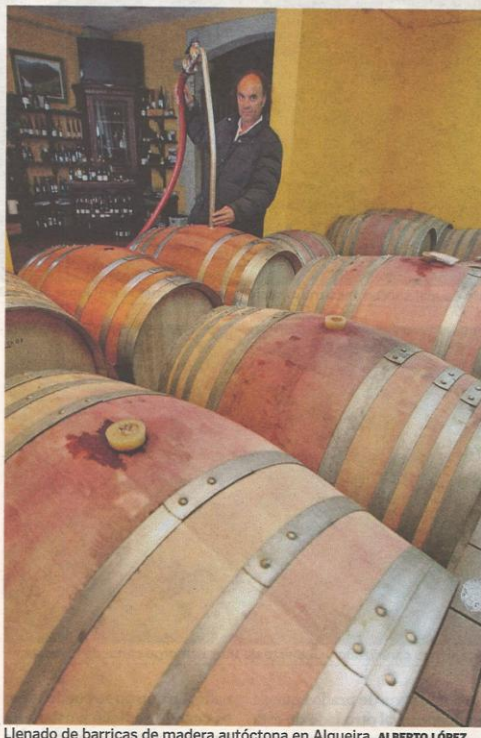
La investigación del campus de Lugo continúa pese a la falta de fondos

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

La investigación sobre el potencial del roble gallego y la madera de castaño para la fabricación de barricas destinadas a la elaboración de vino se ha quedado sin fondos debido a los recortes presupuestarios. «Seguimos como podemos», dice Ignacio Díaz-Maroto, profesor del departamento de Ingeniería Agroforestal de la Escuela Politécnica Superior de Lugo y coordinador del proyecto. Algunas bodegas, sin embargo, han recogido el testigo de las primeras experiencias. Algueira, en Ribeira Sacra, continúa adelante con la elaboración de tintos en barricas de carballo. Junto a la bodega de Rías Baixas Forjas del Salnés, busca además madera de castaño para tratar de recuperar los grandes tonos en los que tradicionalmente se elaboran los vinos en Galicia.

En Algueira se realizó una primera prueba con madera de castaño dentro de la investigación que puso en marcha en el 2010 la Escuela Politécnica Superior de Lugo, perteneciente a la Universidad de Santiago, en colaboración con la Universidad de Castilla-La Mancha. El problema es que el tamaño de las barricas, de solo cien litros de capacidad, no parece el más idóneo para la crianza de la variedad tinta mencia, que fue la



Llenado de barricas de madera autóctona en Algueira. ALBERTO LÓPEZ

que se utilizó en esta experiencia. «El vino tiene una tanicidad bestial. Las barricas eran nuevas y con un volumen tan pequeño

de líquido la madera marca mucho. Estamos buscando castaño en condiciones para hacer una prueba en fudres de gran tama-

ño. El problema es que en Galicia no hay tonelerías y la madera de castaño se trabaja pensando en la fabricación de muebles», explica el bodeguero, Fernando González.

Si dan con la materia prima adecuada para las duelas, están dispuestos a mandarla a una tonelería francesa para que prepare los fudres. «El albariño siempre se hizo en grandes cubas de castaño. La diferencia es que estaban curtidas, pero la madera nueva también se acaba puliendo. Con el tiempo, te permite hacer cosas interesantes con variedades como las nuestras», apunta Rodrigo Méndez, de Forjas del Salnés.

## Mencia y carballo

Algueira tiene previsto presentar el próximo mes de marzo, en el Centro do Viño da Ribeira Sacra, el segundo vino de mencia elaborado en las barricas de carballo —de 225 litros, en este caso— que se fabricaron para la investigación, en la que también colaboró el consejo regulador de Valdeorras. «Tiene un año y medio de crianza y se sale por completo de la línea habitual de los mencías que pasan por madera», avanza Fernando González. En Galicia también han realizado elaboraciones en barricas de roble autóctono la bodega de Rías Baixas Condes de Albarei y el cosechero de O Ribeiro Eladio Rodríguez.

Una revista de Canadá se hace eco de las pruebas

La investigación sobre el empleo de madera de roble gallego y de castaño en la elaboración de barricas, financiada hasta hace poco por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, corrió a cargo del departamento de Ingeniería Agroforestal de la Escuela Politécnica Superior de Lugo y del área de Tecnología de los Alimentos y el Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada de la Universidad de Castilla-La Mancha. Por lo que respecta al castaño, algunos de los resultados de la experiencia fueron recogidos en la publicación *Food Research International*, revista del Instituto Canadiense de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

El artículo se hace eco de diferentes pruebas realizadas con madera de castaño a partir de vinos de la variedad tinta tempranillo de una bodega de Ciudad Real. En el caso de la utilización de barricas de 225 litros, los períodos de crianza no muy prolongados y los tostados medios de la madera parecen ser los más adecuados para esta uva. «Los vinos son potentes, pero no he visto que el potencial tánico sea excesivamente fuerte», indica Díaz-Maroto.

## El roble se agota

Según advierte el estudio publicado en *Food Research International*, el uso casi exclusivo de roble en las barricas «no solo está causando un agotamiento de las principales zonas productoras de roble para tonelería, sino también una homogeneidad importante en la oferta de vinos de crianza».

## Cardenal

RESTAURANTE - CAFETERIA

*Un espacio para cada momento*

Porque hay muchos momentos diferentes para compartir y un lugar en donde compartir cada uno de ellos

- RESTAURANTE
- TERRAZA PARRILLA
- PARRILLA
- CAFETERÍA
- TERRAZA INTERIOR

Calle Cardenal, 24 - 27400 Monforte de Lemos - Tfno.: 982410510