

CAMPOO DE YUSO

## Sabores a la carta

Una empresa de Campoo pretende mejorar los vinos y licores de la región con virutas de roble. La iniciativa, pionera en España, se ha puesto en marcha con ayuda de distintas instituciones.

08.02.2008 - J. L. SARDINA

Dependiendo del origen de la madera, el proceso de secado natural al aire y el tostado de la misma, los vinos y licores pueden ser más o menos dulces o tener aromas y sabores muy variados, desde la vainilla al coco, la almendra o el pan tostado. La empresa Eno-Roble, propiedad de Gonzalo Gil Alonso, afronta esta iniciativa novedosa, pionera en España, en una nave ubicada en La Población, localidad del municipio de Campoo de Yuso.

Con el apoyo financiero del Grupo de Acción Local Campoo Los Valles, junto con Sodercán y la colaboración del Centro de Investigación Forestal (Cifor) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Centro de Investigación y Formación Agraria (Cifa) de la Consejería de Desarrollo Rural, con los que Gil firmó un acuerdo, este empresario inicia esta aventura para el suministro de productos destinados a estudiar e investigar mejoras en los vinos de la región.

Los productos de Eno-Roble se componen de trozos de roble tostados a diversos niveles y tamaños, además de tablas también tostadas para su introducción en depósitos. Para su fabricación se utilizan robles originarios de Francia, Estados Unidos y Cantabria. Dentro de ellos, apunta Gil, hay cientos de especies y subespecies, pero sólo unas pocas son aptas para su utilización en la enología por sus propiedades organolépticas.

Esta nueva empresa campurriana, que ha iniciado recientemente su producción, diseña y adapta sus productos a las necesidades de sus clientes, de tal forma que, dependiendo del origen de la madera, el proceso de secado y el tiempo de tostado, se puede conseguir el sabor exigido.

Polémica

Los trozos de roble son conocidos comúnmente como 'chips' o 'virutas' y han creado cierta polémica en el sector, ya que su uso rompe con el modelo tradicional vinícola que conocemos en España y en países vecinos, pero se utilizan en EE UU y Chile desde hace más de 25 años, colaborando a mejorar sus vinos.

Además de para la crianza de los caldos, este producto puede ser utilizado durante el despalillado de la uva o también en la primera fermentación, ofreciendo distintos aportes como es preservar el sabor del mosto a lo largo del tiempo, aportándole estructura, volumen o mayor color al vino, según afirma Gil. «Simplemente es una herramienta más de las que disponen los enólogos para sus vinos blancos o tintos», dice.

La empresa, que comenzó su actividad de producción el pasado mes de noviembre, supone, según palabras del regidor municipal y presidente del Leader Campoo Los Valles, Eduardo Ortiz, un impulso para Campoo de Yuso, puesto que «generará empleo y potenciará la diversificación, ya que con su puesta en marcha puede impulsar la creación de otros negocios en el entorno».



Las virutas tostadas de roble modifican el sabor de los vinos y licores. / J. L. S.