

SOCIEDAD

¡Más madera!

Toneleros riojanos y navarros comercializan las primeras barricas fabricadas con roble de bosques españoles

15.03.2010 - BORJA OLAIZOLA

Una de las normas no escritas del mundo del vino dice que las barricas en las que reposan los caldos con aspiraciones deben estar fabricadas con roble procedente de Francia o de Estados Unidos. A los profanos puede parecerles una más de las extravagancias que tanto abundan en los círculos gastronómicos, pero cuando empieza a echar números se da cuenta de lo rentables que pueden llegar a ser ciertas convenciones. Las bodegas españolas compran al año unos 80.000 toneles bordeleses a precios que oscilan entre los 230 y los 1.000 euros por unidad, y la parte del león de ese mercado está en la actualidad en manos de un puñado de suministradores y fabricantes extranjeros.

No hay cifras oficiales, pero se calcula que el 75% del parque español de barricas de vino, que con más de dos millones de unidades es el mayor del mundo, está fabricado con roble procedente de los Estados Unidos. La madera del otro 20% viene de Francia y el 5% restante está hecho con árboles de países del Este de Europa, que han irrumpido con éxito en la tonelería en los últimos años debido a sus ventajosos precios.

Tanto Estados Unidos como Francia cuentan con grandes extensiones de robledales que son cuidados con esmero para su aprovechamiento con fines enológicos.

La crianza en barrica bordelesa (225 litros) es, desde hace tiempo, requisito indispensable para cualquier caldo con pretensiones. El problema es que la madera tiene fecha de caducidad -con el uso se 'desgasta' y deja de transmitir aromas al vino- y las bodegas se ven obligadas a renovar todos los años un porcentaje de sus parques (lo ideal es el 10%) si quieren que sus productos sigan siendo competitivos. No hay consenso al respecto, pero se estima que la vida útil de una cuba de vino oscila entre los cinco y los ocho años. «Es curioso que las denominaciones de origen regulen el tiempo que los vinos deben permanecer en barrica pero en cambio no digan nada de la edad máxima que pueden tener», observa Enrique Echepare, propietario de la tonelería Quercus, en la localidad alavesa de Lapuebla de Labarca.

Romper el monopolio

Quercus forma parte del reducido grupo de tonelerías españolas que han dado un paso al frente y se han mostrado dispuestas a romper el monopolio de las maderas estadounidenses y francesas en el mundo enológico. Hace siete años adquirieron los primeros robles en distintos puntos de la península y, desde entonces, han fabricado unas 600 barricas con 'denominación de origen'. «Controlamos todo el proceso; compramos árboles enteros, los transformamos en duelas (listones) y luego elaboramos los toneles», detalla Echepare.

Tanto Quercus como otra de las tonelerías pioneras en el uso de roble nacional, la navarra Intena, son deudoras del trabajo de investigación realizado por el Instituto Nacional de Investigación Alimentaria (INIA), que demostró hace una década por medio de un concienzudo estudio la proyección enológica de las maderas de los bosques españoles. Una de las responsables de aquel informe, Estrella Cadahía, recuerda que se fabricaron barricas con diferentes robles peninsulares y que los vinos que permanecieron en ellas fueron luego sometidos a varias pruebas siguiendo los protocolos enológicos más estrictos. «Se hicieron unas catas y se demostró claramente que los toneles hechos con maderas de aquí no tenían nada que envidiar a los franceses o a los americanos», asegura. Pero el del INIA no es el único estudio científico que se ha realizado. En el centro de desarrollo tecnológico Leia, en Álava, hacen un detallado seguimiento de la interacción entre madera y vino. Edurne Elejalde, responsable del equipo de enología, asegura que las investigaciones han dejado acreditada la potencialidad del roble peninsular para la crianza del vino. «A estas alturas -sentencia la enóloga- nadie pone en duda que con un buen roble de Álava, Navarra o La Rioja se puede hacer un vino de tanta o incluso más calidad que con un roble francés».

En la península sobreviven aún importantes manchas de robledales. Se calcula que hay unas 440.000 hectáreas de 'quercus robur' y 'quercus petraea', casi todas ellas localizadas en la zona septentrional, y más de un millón de hectáreas de 'quercus pyrenaica'. El problema es que se trata de árboles que han crecido sin control y que ofrecen un rendimiento muy pobre para tonelería. «Lo ideal -explica la investigadora Estrella Cadahía- son los árboles con troncos muy alargados y con escasos nudos, pero en España apenas hay masas forestales de esas características



Artesanal. Las barricas se siguen fabricando de forma artesanal. Abajo, tostado en un horno en la tonelería Quercus. :: LOBO ALTUNA

porque nadie se ha ocupado de cuidarlas».

Bosques para barcos

El tonelero Echepare recuerda que la hegemonía de Francia en el sector obedece en buena medida al patrimonio forestal heredado de los tiempos en que Jean-Baptiste Colbert era ministro de Luis XIV. «Ordenó que se plantasen grandes extensiones de robles en la zona central para que no faltase madera en los astilleros que hacían buques de guerra. Esos bosques son hoy en día los que suministran la materia prima para la tonelería del vino».

Departamentos como Allier han hecho de la explotación de los robledales una de sus principales fuentes de recursos y han sabido convertir el nombre de algunos de ellos -Tronçais es probablemente el mejor ejemplo- en sinónimo de máxima calidad en el mundo de la enología. Esos bosques se han convertido, además, en elemento tractor de un sector turístico que desempeña un papel cada vez más importante en la economía del país vecino. A quién no le atrae contemplar ejemplares de robles como 'La Sentinelle', de 475 años y un tronco de 6,55 metros de circunferencia, o 'Saint-Louis', de 450 años y 6 metros de tronco.

Es difícil que en España puedan ponerse en marcha explotaciones similares, entre otras cosas porque el roble es una especie de crecimiento muy lento (tarda más de 150 años en alcanzar su madurez). Sin embargo, comunidades como Navarra, Castilla-León y Galicia ensayan nuevas vías de explotación forestal con un ojo puesto en la industria de la barrica. Enrique Esteruelas, de la tonelería navarra Intena, cuenta que la comunidad foral ha puesto en marcha un plan para el mantenimiento de los robledales del valle de Aezkoa que apunta en esa línea. «En esa zona están los mejores robles de la península para aprovechamiento enológico y se va a tratar de combinar su conservación con su aprovechamiento para tonelería».

Las contadas bodegas que demandan hoy en día toneles hechos con madera de procedencia peninsular buscan un producto singular que diferencie sus caldos y les aporte un valor añadido. «Se suelen emplear para vinos de alta expresión, los que están en la cúspide de la pirámide enológica», precisa el tonelero Echepare. De momento las barricas de madera española se fabrican con cuentagotas y son las más caras del mercado. «Las producciones son muy cortas y los barriles cuestan más que los franceses porque los árboles son muy irregulares y se desperdicia mucha madera», añade Echepare.

En la tonelería Intena no pudieron trabajar el año pasado con madera navarra por falta de materia prima, aunque esta primavera tienen previsto fabricar una pequeña partida de 200 barricas. «Desde que empezamos a usarlo habremos hecho en total unos 700 toneles con roble de Navarra», explica Esteruelas. ¿El precio? 530 euros por barril, 30 euros por encima del que se hace con la mejor madera francesa. «Pero es que árboles como los que se encuentran en el robledal de Aribé, cerca de Roncesvalles, no los ves ni en Francia», se justifica el tonelero.