

"Ahora la cosa está fatal"

elmundovino.com

elmundo.es

Buscar en

Buscar

VINOS  
BODEGAS  
REGIONES  
VIAJES  
REPORTAJES

Consumo  
Cultura del Vino  
En el restaurante  
Enología  
Grandes vinos  
Historia del vino  
Mercados  
Personajes  
Vino y gastronomía  
Viñedos y bodegas  
Viticultura  
Zonas vitivinícolas

AYUDA  
GALERÍA

Archivo Catas antiguas  
Archivo Copas de Ariadna



SELECCIÓN  
OCT 2009

LA TIENDA

elmundo.es

Portada  
España  
Internacional  
Economía  
Sociedad  
Comunicación  
Televisión  
Solidaridad  
Cultura  
Ciencia/Ecología  
Tecnología  
Madrid24horas  
Obituarios  
DEPORTES  
SALUD  
MOTOR  
Metrópoli  
Especiales

## SE EMPIEZAN A COMERCIALIZAR Barricas de roble español, ya

ELMUNDOVINO



Hace justo un año dábamos cuenta aquí de la puesta en marcha del primer proyecto de producción comercial de barricas de roble español, o mejor de robles españoles, ya que se trata tanto del Quercus alba (o petraea), el roble europeo clásico, como del Q. pyrenaica, el árbol que según las zonas de España se llama rebollo o melojo. Ahora llega la confirmación de que se empiezan a

comercializar estas primeras barricas producidas, desde el bosque hasta la bodega, totalmente en nuestro país.

El proyecto es de Tonelería Quercus, de Lapuebla de Labarca (Álava), y se titula Barricas de Origen: Roble Español. A partir de ahora comercializa las primeras barricas fabricadas con roble de Navarra, Álava, La Rioja, Cantabria y Castilla y León.

Hace un año, Enrique Echepare, presidente del Grupo Rivercap y 'deus ex machina' del proyecto, ofrecía esta reflexión: " Los bosques no van a existir si no se les da un valor económico y sostenible. Esperar 100 años a que un robledal esté preparado para su uso enológico no es del gusto de nadie, pero si no se toma la decisión de hacerlo, estos bosques terminarán quemándose. Es necesario que el Gobierno de La Rioja, al igual que ha hecho el Gobierno de Castilla y León, siga una política para lograr que en un futuro próximo podamos contar con bosques suficientes para el aprovechamiento enológico".

Ahora, al empresa prosigue por esa línea afirmando que el objetivo del proyecto "pasa por dar un valor añadido a nuestros bosques y vinos, a los bosques porque con la correspondiente silvicultura y compromiso pueden tener un uso noble que asegure su mantenimiento y sostenibilidad en el tiempo, y a los vinos porque durante su crianza en barricas elaboradas con una estricta selección de roble".

Las maderas utilizadas han sido de Q. alba o petraea procedentes de la Reserva del Saja (Cantabria), de los Montes Distercios (La Rioja), de la zona de Arijia (Burgos) y de La Barranca (Navarra); Q. pyrenaica de la Sierra de Béjar (Salamanca) y de Cervera de Pisuerga (Palencia), y Q. robur, en menor cantidad, de Altube (Álava).

Afrima Echepare: "En España tenemos grandes zonas vinícolas y cerca de 60 denominaciones de origen diferentes que, prácticamente todas, crían sus vinos en barricas de roble francés, americano o, en muchos casos ya, rumano y húngaro. ¿Por qué no utilizar roble español?". Es una afirmación voluntariosa, pero no se puede ignorar que esos bosques son pequeños y

no están pensados ni preparados para su explotación comercial continuada como los bosques franceses.

Desde hace ya cerca de 15 años, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) estudia las propiedades del roble ibérico en la crianza y envejecimiento de vino y recientes resultados con vinos de denominaciones de origen diferentes: Bierzo, Toro, Ribera del Duero, Navarra y Rioja han constatado la potencialidad enológica del roble ibérico frente a maderas tradicionalmente usadas en tonelería como las americanas o francesas.

Dice Echepare: "Hemos comparado crianzas en barricas de roble español (Q. alba y Q. pyrenaica) y de robles americanos y franceses evidenciando que el roble español es perfectamente válido para el envejecimiento de vinos de calidad. Organolépticamente, la especie Q. alba está muy próxima al roble francés con una sensación gustativa compleja y realzando la intensidad aromática con el tostado de la barrica. El Q. pyrenaica se asemeja más al roble americano con una interacción vino-madera más alta. En ambos casos los vinos criados en estas maderas adquieren una personalidad propia".

Enlaces Relacionados:

- [Barricas de roble español](#)

Fecha de publicación: **23.10.2009**

---

[Sobre elmundovino.elmundo.es](#)

**Publicidad en elmundovino.elmundo.es**

Si tienes algún problema no dudes  
en ponerte en [contacto](#) con nosotros.

Copyright © 2009 Unidad Editorial Internet, S.L.