

[nuestro noble secreto: el roble]

**VIÑA
TONDONIA**

López de Heredia: La tradición y la convicción, atributos centenarios

En nuestra Bodega, el proceso de elaboración de vinos es un acervo familiar que se transmite de generación en generación; es una mística presente en nuestra labor cotidiana, arraigada en la perennidad de la tradición y en la convicción profunda de la validez y vigencia de nuestros métodos.

Mencionamos la tradición, en este caso, no como idea alusiva a inmovilismo, estancamiento, oposición al cambio o autocomplacencia, sino como concepto dinámico y estético emanado del mantenimiento de unos valores y criterios que se definen y permanecen a lo largo del tiempo, lejos de modas más o menos pasajeras, y que se evidencian en nuestro quehacer ya centenario.

Sin embargo, somos conscientes del imparable tic-tac que nos marcan las pautas y gustos actuales del consumidor y las innovaciones que se producen en el mundo vitivinícola. Por ello, la apertura al cambio, la flexibilidad en los criterios, el inconformismo y la autocrítica son elementos que nos deben permitir afrontar el futuro con decisión, y fortalecer la creencia, si cabe, en nuestro propio modelo, en nuestra idiosincrasia.

Hacedor de esta idiosincrasia es el legado de nuestros antecesores, compendio de cualidades y actitudes positivas, y con las cuales nos sentimos plenamente identificados. Nuestro compromiso actual y de futuro se puede sintetizar en dos lemas que impregnan la trayectoria de López de Heredia:

La profesionalidad, como cualidad para ofrecer al consumidor un producto diferenciado, de calidad suprema, en nuestra faceta de artesanos, elaboradores de vino.

La ética, como norma de conducta empresarial y de talante personal, promoviendo el bienestar de todos quienes formamos parte de esta Casa; contribuyendo al disfrute de nuestros clientes y amigos; aportando honestamente a la sociedad, en definitiva, lo mejor de nuestros sueños y anhelos.



La Tonelería: Un ejemplo de tradición

Como ejemplo representativo del mantenimiento de la tradición, es la conservación y continuidad de nuestro Taller de Tonelería, *el único en España que, en la actualidad, construye artesanalmente el total de las barricas utilizadas en la crianza de sus vinos.*

Desde que nuestro bisabuelo fundara la Bodega en Haro, en el año 1877, la tonelería ha constituido un eslabón importante en el conjunto de la elaboración de los vinos finos de calidad. Diariamente ejercitamos la artesanía inmutable del trabajo de la madera, no sólo por tradición, sino como componente necesario e imprescindible en la consecución de la personalidad que caracteriza nuestras elaboraciones.

Un esfuerzo suplementario del que nos sentimos orgullosos

Históricamente, la mayoría de las bodegas elaboradoras de vinos finos de calidad realizaban su crianza en barricas, factor importante de supremacía, por lo que muchas de dichas bodegas disponían de un taller de tonelería propio, y que han ido desapareciendo paulatinamente por razones obvias de rentabilidad.

En López de Heredia, como se ha dicho, continuamos manteniendo este taller, lo que ya supone un esfuerzo adicional importante; pero lo es más, al participar de forma directa y comprometida en todo el proceso tonelero: Desde la adquisición de la madera en origen (robles en su estado natural, procedentes todos ellos de los Montes Apalaches, de EEUU) hasta la construcción y montaje de la barrica con sus cellos, sin olvidar los procesos intermedios (aserrado, secado/curado, tostado...).

Pero, dicho esto, no pretendemos hacer ciencia de la técnica tonelera: nuestro propósito es, ante todo, transmitir una serie de conocimientos al consumidor poco divulgados dentro del conjunto de la elaboración del vino; y mostrar, a su vez, los criterios que en López de Heredia adoptamos a la hora de seleccionar la madera, contribuyendo, creemos, a la mejor comprensión de las características de nuestros vinos.

Reseña histórica de la madera utilizada en Enología. La nobleza del roble

La barrica o tonel de madera ha sido utilizada, desde tiempos inmemoriales, como medio o envase para el transporte del vino. Plinio el Viejo ya la citaba en sus escritos, atribuyendo su origen a los Celtas, quienes transportaban en este medio no solamente el vino sino todo tipo de mercancías.

Con la llegada de los Romanos, que utilizaban el ánfora, se sustituye ésta por la barrica de madera con la misma finalidad. Paralelamente a sus conquistas, la implantan en todas las zonas vinícolas ribereñas del Mediterráneo. A su vez, aprenden el oficio y la maestría de la Tonelería.

En el siglo XVIII se emplea como envase en el transporte marítimo. De aquí surge la denominación de "tonelaje" como la capacidad de carga de los barcos, haciendo referencia al número de toneles que el barco podía transportar.

Hasta ya bien avanzado el siglo XX, una serie de productos, tales como el aceite, pescados en salazón, sal, azúcar, etc., eran almacenados y transportados en barricas de madera. A partir de los años 50-60, otros materiales – sobre todo, el acero inoxidable – sustituyen a la madera; solamente pervive ésta para su utilización en la crianza de los vinos.

Como volumen estándar se generalizó la barrica de 225 litros, tamaño condicionado por la adaptación al desplazamiento. Posteriormente, en Burdeos se adoptó este tamaño al ser considerado como el óptimo (por la superficie en contacto entre el vino y la madera) en la influencia o cesión gustativa positiva. Es la denominada barrica "bordelesa", mientras la de Borgoña tiene una capacidad de 300 litros.

Con el tiempo se ha ido generalizando el uso de aquella, y hoy día, en La Rioja, es un tamaño obligatorio, que determina los tiempos de crianza a la hora de considerar un vino que sale al mercado como "Crianza", "Reserva" o "Gran Reserva".

Ahora bien, las barricas de roble no son exclusivamente contenedores para almacenar vino: Participan activamente en la evolución y desarrollo de su potencial organoléptico. Otras maderas utilizadas como el castaño, el olmo, o el cerezo, han sido desplazadas definitivamente por el roble, por las inmejorables características de éste: Resistencia física a la filtración, elasticidad, estanqueidad, resistencia al desarrollo microbiano (que lo hace más higiénico), etc.

Prescindiendo de los múltiples caracteres intrínsecos de cada partida de vino (variedad, grado alcohólico, acidez, composición fenólica...), la barrica no sólo implica un simple contacto de éste con la madera. Existen varios factores que hacen del binomio vino-madera uno de los problemas de elección más complicados y decisivos en el difícil arte de elaborar un vino de calidad suprema. Se enumeran entre los más importantes: Origen, edad, curado o secado del roble; corte y espesor de la dula; domado de la barrica; juntura de las duelas; tipo de tostado; lavado de la barrica nueva; taponado; rellenado; trasiegos; condiciones ambientales de la bodega; vida útil de la barrica.

La crianza en roble confiere carisma a los vinos riojanos, proporcionándoles una gran distinción entre los procedentes de cualquier otra zona vitivinícola mundial. En este aspecto La Rioja registra la mayor concentración de barricas del mundo (939.454 unidades de 225 litros para la crianza de vinos a 31.12.2000). Tan sólo en nuestras bodegas contabilizamos 15.000 unidades.





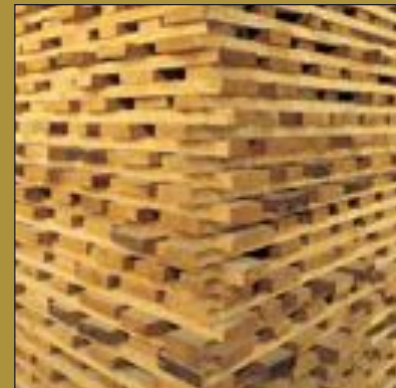
TONELERÍA

Secado/Curado

La fase conocida como "secado natural" sería más apropiado denominarla como de "curado". Mientras que el secado sólo se refiere a la pérdida en la madera de la humedad relativa, en el "curado" se produce, además, una desaparición de compuestos negativos y un enriquecimiento de compuestos positivos, es decir, una limpieza necesaria para el futuro establecimiento de una estrecha colaboración entre las sustancias que la madera cederá al vino. Asimismo, la madera se endurece, adquiriendo, por desecación, resistencia ante la putrefacción en la bodega.

El tiempo de secado es variable, dependiendo del corte y del tipo de madera; puede ser natural o forzado, aunque existe la certeza de que el secado natural a la intemperie, bajo el agua de lluvia, el viento y el sol, es el modo más adecuado para curar la madera destinada a la crianza de vinos de calidad. La pérdida lenta y progresiva de la humedad, la ausencia de grietas y fracturas, y la degradación fúngica (que suaviza la agresividad tánica de la madera con el vino) son algunas de sus ventajas.

Es así como lo hacemos en López de Heredia. Después de recepcionar los árboles importados de EE.UU. se procede a su aserrado en piezas (en forma de paralelepípedo) llamadas "duelas", y cuyo espesor oscila entre 2,5 y 2,9 cm. Los tres maestros toneleros comprueban y revisan el aserrado y el estado de las mismas apilándolas posteriormente para someterlas a un secado a la intemperie (mínimo de un año) primero, y continuando con otro, a la intemperie cubierta, de medio año.





Tostado/Quemado

El tostado o quemado de las duelas de la barrica, para conseguir su curvado, es una operación relevante, y no siempre se pondera como debiera.

El domado de las duelas conlleva un tostado, ineludible para poder obtener la elasticidad necesaria que permita su curvado. El proceso se origina al quemar las duelas procedentes de barricas viejas. La aportación de calor a la nueva barrica, supone no sólo una transformación de los componentes vegetales, sino también un cambio en la textura del roble, originándose pliegues y oquedades; son alteraciones que influirán, tanto cuantitativa como cualitativamente, en el aporte químico-sensorial de la madera al vino.

La duración y la temperatura de tostado condicionarán que éste sea calificado como ligero, medio o fuerte, y con diferentes efectos sobre el vino: en su color, en sus notas aromáticas, en los residuos en el interior de la barrica, siendo especialmente perceptibles estos, en los primeros ciclos de uso de la barrica.

La experiencia nos indica que, mediante un tostado ligero, se obtiene una excesiva intensidad aromática, caracterizada por la influencia de las notas de nuez de coco. Por otra parte, un tostado fuerte elimina la agresividad inicial de ligninas y taninos, pero aporta notas torrefactas y ahumadas muy marcadas, modificando, sin finura, las características de nuestros vinos. Por ello, optamos por un tostado medio, que confiere un mejor equilibrio sensorial al vino y permite un domado suficiente de la madera.







LAS EDADES DEL ROBLE

El arte de hacer un gran vino

Barrica madura (vieja): Almacenamiento; finura tánica (taninos suaves); lenta microoxigenación; estabilización natural del vino; desaparición de la estabilización polifenólica; color rubí intenso con ribetes de color teja.

Barrica joven (nueva): Gusto y aroma; taninos punzantes; mayor microoxigenación; mayor porcentaje de componentes volátiles; color rojo intenso.

Barrica adolescente (media edad): Arte tonelero; microoxigenación intermedia; tenue polimerización; transición del color hacia el rubí intenso.

Sobre la Crianza del vino

Como su nombre indica, la "crianza" es un periodo de formación/corrección, un afinado del vino joven. Éste pasará a la bodega, en la que, a través de los poros de la madera, una oxidación controlada forjará la personalidad del futuro vino.

Junto con otros compuestos y mecanismos bioquímicos, los esteres y los aldehídos son resultado de dicha oxidación, y constituyen las sustancias que aportan al vino perfume y sabor, los cuales se intensifican y redondean con la crianza y el envejecimiento.

En términos bodegueros, se llama "crianza" al periodo de estancia del vino en bodega y "envejecimiento", a un posterior periodo de evolución en botella. Ambos procesos se complementan, para culminar con la obtención de un vino más estable, de afinado aroma, elegante color y sabor delicado.

El resultado dependerá del tipo de roble empleado, edad de la bodega, número de trasiegos y rellenos,... etc.

En López de Heredia, la crianza se realiza en bodegas de roble estadounidense, como se ha dicho. Las bodegas nuevas representan un 10%; las de mediana vejez (10 años), un 50%; el resto, son de madera con vejez de más de 10 años.

Esta vejez de nuestras bodegas es comprensible, justificada, si atendemos a nuestro método de estabilización natural de los vinos. Si bien es cierto que la cesión de gusto y aroma del roble al vino, al igual que la porosidad, disminuyen con la edad de la bodega, sería improductivo el uso de bodegas viejas, si la pretensión es aprovechar al máximo el aporte de la madera en un tiempo mínimo.

Por estas razones, en nuestra Bodega, los vinos no son filtrados. La estabilización se origina con el transcurso de los años, con quietud y sosiego, realizando constantes trasiegos y sin acelerar el proceso natural de evolución del vino. Implica, pues, la necesidad de tener bodegas de diferente edad, convirtiéndose las más viejas en recipientes en los cuales los vinos se estabilizan con paciencia, consiguiendo una moderada oxidación y la desaparición de un gusto y aroma maderizados.

Podemos decir, en definitiva, que el control del proceso de elaboración en todos sus aspectos, nos permite la opción de seleccionar la alternativa más adecuada en cada momento, garantizando, de esta forma, una perfecta evolución y desarrollo de nuestros vinos durante su largo y crucial periodo de crianza.

"Al vino y al niño hay que cuidarlos con cariño"
(Refrán popular)







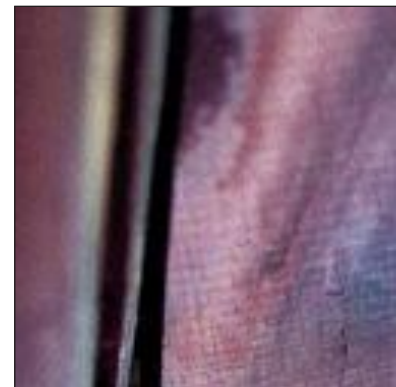
¿Fermentación en madera o en acero inoxidable?

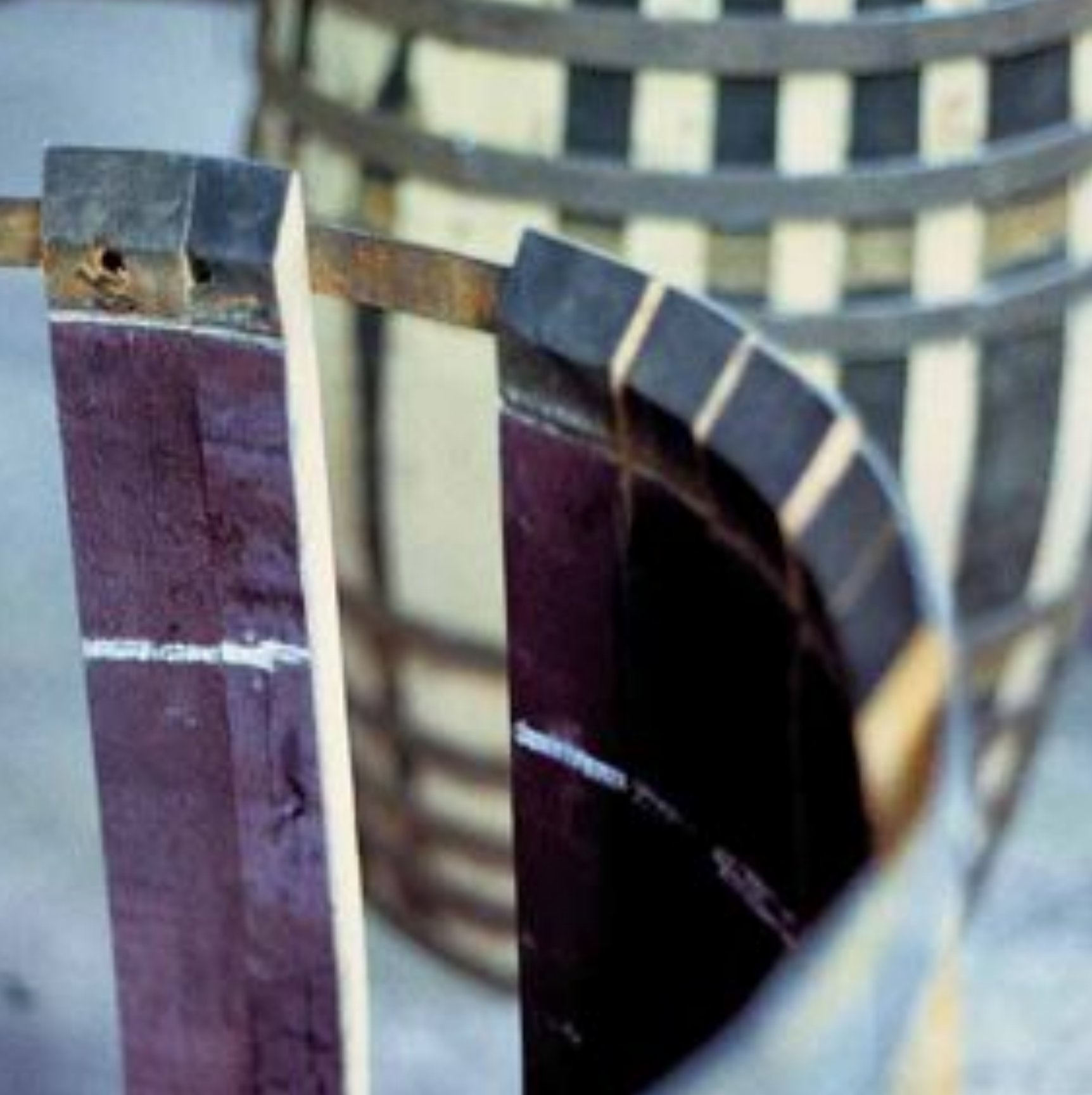
La variedad de continentes para llevar a cabo la fermentación del vino es muy amplia; en todos y cada uno de ellos se presentan ventajas e inconvenientes. No existe uno perfecto y, una vez más, dependerá del maestro bodeguero actuar en consecuencia para poder obtener el mayor rendimiento de cada uno de ellos.

En López de Heredia fermentamos toda la uva procedente de nuestros viñedos, en tinas de roble con más de 125 años de antigüedad, conservadas y mantenidas en perfecto estado de uso por nuestros artesanos toneleros.

Debemos destacar como particularidad que las paredes de la tina, por su rugosidad, acumulan a lo largo de los años restos de tartratos y otros compuestos, formando un blindaje, una pantalla que constituye el hábitat perfecto para las levaduras que, en forma de esporas de resistencia, se conservan latentes de un año para otro. La acción de estas levaduras son las que impulsan la fermentación.

Esto nos permite conservar flora microbiana propia sin tener que recurrir a la siembra de levaduras industriales, hecho que contribuiría a la pérdida de carácter y personalidad originarios que las levaduras autóctonas aportan a nuestros vinos.





¿Roble francés o roble americano (estadounidense)?

Existen muchos tipos de roble adecuados para la Crianza del vino, por lo que realzar la calidad de uno frente a otro resulta tópico y estéril. Se puede decir, simplemente, que son diferentes; dependerá, por tanto, del enólogo la elección de uno u otro en función del carácter que desee imprimir a sus vinos.

Hay diversas especies, según el origen y el hábitat; diferentes zonas productoras, con sus particulares técnicas forestales (marco de plantación, edad,...) y otros factores que influyen en el aroma del vino, como son el tipo de corte (aserrado, hendido), el curado (natural o forzado), el espesor de las duelas, la intensidad de tostado, etc.

Los dos principales países abastecedores de roble para la industria tonelera son Francia y Estados Unidos (U.S.A.). Desde los orígenes de nuestra Casa, siempre se ha utilizado el roble americano, tal como ya hemos comentado. La razón de esta elección es que estamos satisfechos con su uso porque ha dado carácter a nuestros vinos.

Según las características físicas, las diferencias fundamentales del roble de ambos países vienen marcadas por la mayor porosidad y la mayor flexibilidad que posee el procedente de Francia. Esta flexibilidad implica que las duelas han de extraerse de forma hendida para que no se produzca pérdida de estanqueidad.

En consecuencia, el roble americano es menos poroso y flexible (al poseer las duelas un mayor espesor, lo que condiciona su secado) y el tipo de corte es aserrado.

Anecdótico: El vino doladero

Cuando la madera es nueva, se percibe claramente la pérdida, por absorción de la madera de la barrica, de una cierta cantidad de vino. A esta merma, se le denomina "vino doladero", haciendo referencia a la "duela", es decir, a cada una de las piezas que conforman el armazón de la barrica.

VINIA TONDONIA



R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.

Avda. de Vizcaya, 3 – 26200 Haro (La Rioja)

Tel. 941.31.02.44 / 941.31.01.27

Fax. 941.31.07.88

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

www.lopezdeheredia.com