

Prácticas y recomendaciones sobre la preparación, el puesto en servicio y la conservación de barricas nuevas y usadas. Los problemas de desviación durante la crianza

Dr. Nicolas Vivas

Tonnellerie Demptos, agregado en el CESAMO (Centro de Estudios Estructurales y de Análisis de las Moléculas Orgánicas), Universidad de Burdeos I - 351 cours de la Libération - 33405 Talence- Francia
Email : n.vivas@cesamo.u-bordeaux1.fr

Hoy en día, la crianza en barricas representa una etapa importante en la producción de vinos de calidad. Las ventajas de esta práctica son bien conocidas; relacionadas con la clarificación, el hecho de suavizar los taninos, la estabilización, el oscurecimiento del color, el aporte de aromas complementarios a los de la uva, como la estabilización de la estructura coloidal de los vinos (Moutounet et al., 1989 ; Vivas et al., 1991 ; Vivas et al., 1992 ; Chatonnet et al., 1992 ; Vivas et Glories, 1993 et 1996 ; Vivas, 1997 ; Saucier, 1997). Del punto de vista práctico, todavía quedan pendientes numerosas preguntas que se realizan a menudo los enólogos, los vinificadores o los técnicos. La mayor parte de estas preguntas están basadas en la manera más efectiva de poner en servicio barricas nuevas y usadas.

En mi Manual de Tonelería, ponemos en relieve algunas de las respuestas. Pero en esta conferencia, vamos a presentar de una manera más precisa y más extensiva el estado de las experimentaciones llevadas a cabo sobre este tema. Así como las prácticas que recomendamos y que dieron pruebas en diferentes propiedades vitícolas tanto en Francia como en otros países.