

Boletín de noticias Chêne Développement

Año 2009, Número 11

Junio

Índice

- La T₅ : Una maduración específica
- La T₅ : Una firma aromática y una intensa frescura in boca

Chêne Développement es el departamento de Investigación de Chêne & Cie.

Temas de Investigación : Interacción madera-vino, métodos de análisis, higiene de las bodegas,...

Equipo : Dominique de Beauregard, director. Marie Mirabel, doctora, enóloga

Stéphanie Huilizen, asistente. Rémi Teissier du Cros, ingeniero forestal

Contacto : Marie Mirabel, mmirabel@chene.fr

La T₅ : una maduración específica.

Densidad, profundidad y puesta en evidencia de la identidad del vino: Tres calificativos de vinos criados en T₅. En la cata a ciegas de diverso vinos de Pomerol, Saint-Julien, Sudáfrica y California, además del reconocimiento sistemático de la T₅, se han citado repetidas veces los siguientes calificativos: " armonioso, denso e intenso, elegante, equilibrado, final con taninos integrados y sedosos, complejo, carácter especiado, largo, retrogusto a moka"...

La barrica T₅ se realiza partiendo de tablas para duelas que han envejecido 5 años en el parque de la tonelería Taransaud en Charente. Esta larga maduración de la madera de roble le permite desarrollar unas características aromáticas y gustativas únicas que vamos a abordar aquí.

A ello, debemos añadir que la realización de una barrica T₅ se lleva a cabo con especial cuidado. De su realización se encarga un maestro tonelero *Meilleur Ouvrier de France* (título otorgado a los mejores artesanos de Francia) que le reserva un tostado específico adaptado al largo curado de las tablas para duelas.

La barrica T₅ se caracteriza por una **gran capacidad de intercambio con el vino**. Esta capacidad viene dada por las modificaciones en superficie y en profundidad de la madera que conducen a:

- **Intercambios de compuestos fenólicos** cuya diversidad se apoya en las numerosas combinaciones de moléculas obtenidas por oxidación, degradación, hidrólisis, degradación por los micelios, etc.,

- **Intercambios gaseosos** a través de los numerosos poros de la madera ensanchados durante la larga maduración.



Modificaciones en superficie.

Las futuras duelas de la T₅ están expuestas a la intemperie durante cinco años. Durante esta exposición natural, la madera adquiere una coloración parda, la composición en superficie, como también en profundidad, se modifican, tanto desde un punto de vista físico como químico.

Los numerosos compuestos fenólicos de la madera van a oxidarse en superficie por acción de los ultravioletas y del calor estival. Además, la lluvia provoca la elución de un cierto número de compuestos y su degradación por hidrólisis ácida, ya que la madera es ácida por naturaleza.

Modificaciones en profundidad.

En el trascurso de este envejecimiento en parque exterior, la madera se modifica lentamente y en profundidad. Los constituyentes más frágiles como la lignina van a degradarse en moléculas aromáticas más simples (*Eugenol* con olor a clavo, *Guayacol* con olor a humo...). Aparecen **microfisuras** en las paredes de las células alrededor de las punteaduras areoladas (Imagen 1). Los **micelios** presentes de forma natural en la superficie de la tabla (Imagen 2) penetran dentro de la madera (Imagen 1) donde continúan la hidrólisis de los diferentes extractos y taninos.

Más tarde, en la barrica, la microfisuración de las paredes favorecerá la propagación de los compuestos de la madera hacia el vino y también los intercambios gaseosos con la atmósfera exterior.

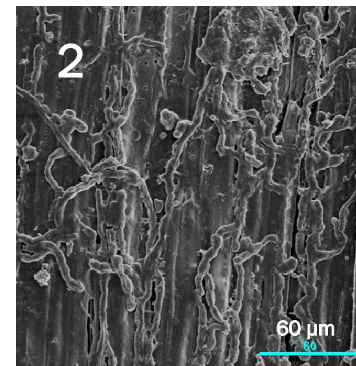
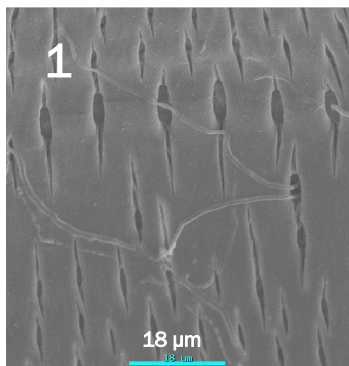


Imagen 1: Vista de la pared de un vaso que presenta microfisuras alrededor de las puntuaciones areoladas que favorecen la circulación de micelio. Imagen 2: Aumento al microscopio electrónico de barrido de la superficie de una tabla para duela cubierta de filamentos de micelio.

Imágenes Taransaud

La capacidad de intercambio de la T₅ se aprecia fácilmente mediante cata comparativa con otras barricas denominadas « clásicas » cuya madera ha envejecido 24 meses.

La T₅: Una firma aromática y una frescura en boca intensas

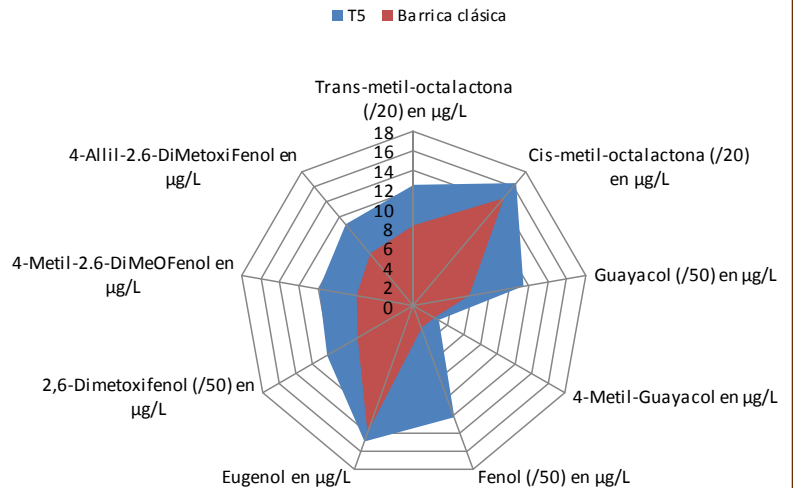
La intensidad de los compuestos propagados es grande.

La T₅ tiene una gran capacidad de intercambio de aromas de la madera.

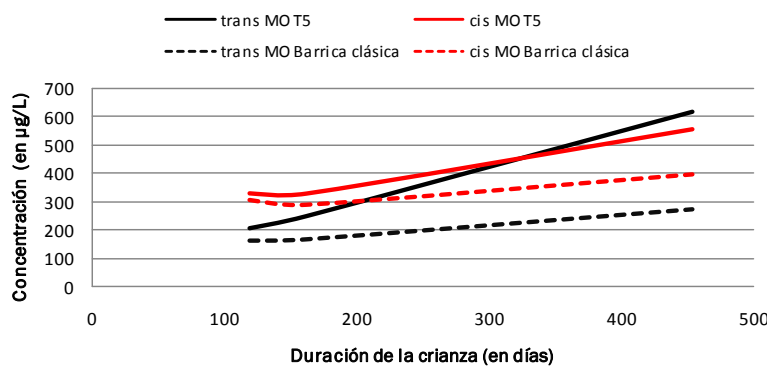
Entre estos aromas, las metil-octalactonas características de la madera de roble (coco, apio) están bien representadas al final de la crianza de un vino tinto en relación con una barrica clásica cuya madera ha permanecido 24 meses en parque (Cf. Gráfico adjunto).

La barrica cede también otros aromas como el eugenol (clavo de olor) y el guayacol (nota ahumada). Al igual que el fenol que representa el compuesto último de la degradación de la lignina, los aromas proceden de la larga maduración de las tablas para duelas.

Otros compuestos de tipo metoxifenólico reflejan en mayor medida el *bousinage* realizado (última etapa del tostado) y confieren al vino notas sutilmente ahumadas.



Cis y Trans Metil-octalactona (MO)



Como vemos aquí, en los 14 primeros meses de crianza de un vino tinto, los compuestos de la madera y especialmente los aromas metil-octalactonas se **propagan progresivamente**.

Esta cinética lenta y larga permite un maridaje armonioso ya que favorece las combinaciones con los compuestos del vino.

La riqueza de los aromas propagados se perpetúa en el tiempo con crianzas largas de 18 a 24 meses. Así pues, la **intensidad de los aromas** conferidos al vino es potente y duradera.

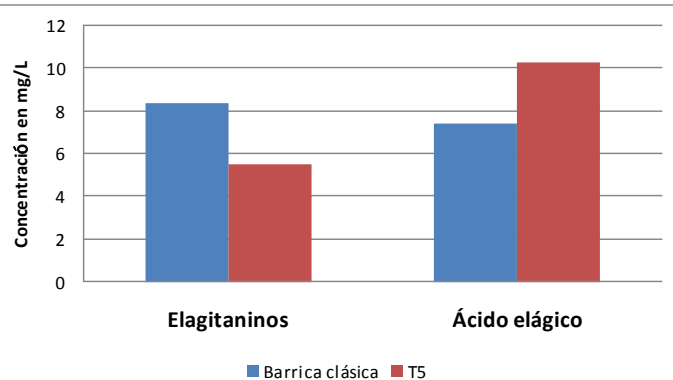
El bouquet de los vinos criados en barricas T₅ se distingue por su **frescura aromática** y su complejidad. El vino parece « envejecer » más lentamente.

El **bousinage** realizado en la T₅ es un **tostado específico**. Es a la vez largo y lento para adaptarse a las duelas y poner de manifiesto el resultado de la maduración. Procura además no desnaturalizar los aromas específicos de estos robles excepcionales, seleccionados y clasificados por nuestros compradores de madera. La trazabilidad desde la barrica al roble está registrada.

La T₅ contiene menos taninos debido a la maduración de su madera, y también a su tostado específico que le aporta **taninos más aterciopelados y más suaves**.

En efecto, el calor suave aplicado a las duelas degrada los elagitaninos en ácido elágico y azúcares (Cf. Gráfico adjunto). Por otra parte, tras una crianza de 18 meses e incluso 24 meses, los vinos presentan un **equilibrio en boca y una frescura intensa**.

Es probable que eso se deba a los numerosos ácidos fenólicos presentes en la madera de la T₅, como los ácidos elágico, gálico, vinílico, cafeico, siríngeo y cumárico que aportan un nota fresca al paladar.



La realidad de la T₅ es compleja y variada: La madera de T₅ procede en su mayoría de bosques de roble albar, seleccionados por su riqueza aromática y su carácter poco tánico; es densa y de grano fino, permeable, su capacidad de intercambio con la atmósfera es moderada; permanece varios años en el parque, contiene aromas más dulces y menos amargos, aporta taninos redondos y polimerizados; ha estado colonizada por hongos microscópicos que, mediante glicólisis, liberan más precursores aromáticos; el tostado lento y largo respeta los aromas del roble y produce muchos aromas aptos para propagar en el vino.

Chêne Développement

Parc Technoclub - Avenue de la Poterie — Bâtiment D
33170 Gradignan - France

Tel. 33 (0)5 57 96 44 00
Fax 33 (0)5 57 96 44 01



miembros de Chêne & Cie