Roble Americano o Roble Francés, ¿Cuál es la diferencia? (Vinos)

10, marzo

¡Hola! ***Mucho se ha hablado del roble americano y del francés, hoy vamos tratar este tema explicando las diferencias más importantes entre estos dos tipos de madera.***

Roble Americano

Existen diferentes grupos de especies, aunque el más importante por utilización es el Quercus Alba.

Procede principalmente de los estados americanos de Indiana, Ohio, Missouri, Arkansas, Kentucky o Tenessi.

También llamado roble blanco, es el más valioso y majestuoso de Norteamérica.

Su madera es dura, resistente y con poros de mayor tamaño que facilitan que sus propiedades sean transferidas al vino con mayor facilidad, disminuyendo en este, su astringencia y dureza.

Se consiguen elaborar una media de 10 barricas por cada metro cúbico de madera.

Además de su utilización en el vino, también se emplea en la industria del Whisky.

El Roble Americano ***se caracteriza por aportar aromas a: canela, coco, tabaco, cacao, café o vainilla.***

Roble Francés

Se encuentra bastante diversificado porque en cada zona predomina una especie diferente, aunque destacan dos, el Quercus Petraea *y el* Quercus Robur*. Muy confundidas entre si por sus parecidos.*

El Quercus Petraea procede principalmente de la zona central de Francia como: Allier, Argonne, Borgoña, Centro y Vogos. El Quercus Robur se cultiva mayoritariamente en la zona francesa de Limousin, aunque podemos verlo también en el norte de España.

El Roble Francés ***es más blando y posee unos poros de menor tamaño, lo que permite transmitir sus cualidades al vino de forma más tranquila y armoniosa. Aporta una mayor elegancia y suavidad.***

Se consiguen elaborar una media de 6 barricas por cada metro cúbico de madera *debido a que se desperdicia mucha en su elaboración, principalmente por este motivo,* ***una barrica de Roble Francés suele costar hasta el triple que una de Roble Americano.***

El Roble Francés ***se caracteriza por aportar aromas a: frutos secos, vainilla, especias, miel o balsámicos.***

Tanto en este caso, como en el anterior, ***las cualidades que aporta cada tipo de madera pueden verse afectadas por diferentes factores como: el tipo de tierra de donde procede, la intensidad de tostado al que ha sido sometida, la antigüedad de la barrica o el vino que albergó en su interior.***

Cuándo se debe utilizar el Roble Americano y cuándo el Roble Francés

Dependiendo de las cualidades que se quieran transmitir al vino, se utilizará uno u otro.

Generalmente, se asocia erróneamente al roble francés con mayor precio, pero esto no tiene porqué ser así.

Si bien es cierto que el precio de la barrica es bastante superior, el precio del vino también debe estar asociado a otros atributos que influyen en su valor como: la variedad de uva, el tipo de vino o los años de crianza, quizás este último, sea el aspecto que más incrementa el coste de un vino.

Por ejemplo, ***no es lo mismo que un vino tenga una crianza media de 25 años en Roble Americano como nuestro*** Pedro Ximénez Solera 1981 ***, a que tenga una crianza de 6 meses en Roble Francés como nuestro*** Tinto Roble Francés Llanos de Palacio***.***

Por el contrario, ***sí que podemos comparar dos vinos elaborados con el mismo tipo de uva, que tienen la misma graduación alcohólica y con la misma crianza, por ejemplo,*** Tinto Roble Llanos de Palacio ***versus*** Tinto Roble Francés Llanos de Palacio***,*** *en este caso concreto está completamente justificada la diferencia de precio ya que, la única variación entre ambos, es el tipo de madera empleada en la fabricación de las barricas, el primero es de Roble Americano y el segundo (como su propio nombre indica) es de Roble Francés.*

La diferencia final la pone el enólogo y la bodega, sabiendo que cada tipo de madera aporta unas cualidades diferentes al vino, ni mejor, ni peor, simplemente, diferentes.

Esperamos que ahora, cuando compres una botella de vino sepas valorar mejor su contenido teniendo en cuenta el tipo de madera con el que ha sido envejecido y sobre todo, los años de crianza que este, ha pasado en ella. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

*Por **Rafael Espejo**.*

Comentarios