

De piedra ha de ser la barrica

El vino, al igual que cualquier otro producto hecho por la mano del hombre, busca ampliar sus horizontes y sobre todo, como producto comercial, busca innovar y sorprender a sus adeptos.

Si hay alguna frase bien expresada es que 'el vino es cultura', aunque lo único que se necesita para beber un vino es que te guste y lo demás vendrá luego, como toda especialización.

Si algo se asocia a la elaboración del vino es la madera, la cual ha sido por siglos el material por excelencia para la maduración del elixir, ha sido parte de su alquimia, siempre se ha buscado ese olor y sabor a barrica que tanto le aporta al vino en sus entrañas.

A diferencia de los vinos elaborados con uvas de tierra volcánica, como es el caso de las Islas Canarias, cuyos vinos tienen una característica de mineralización dada por el terreno, los demás territorios donde se elaboran vinos son de manera totalmente orgánica y la mineralización es mucho menor de acuerdo a la ubicación de las viñas.

Podemos casi asegurar que, desde la época del imperio romano, los griegos o los mismísimos fenicios, quienes utilizaban las vasijas y ánforas para la fermentación, elaboración y conservación de sus vinos, el material había quedado en el olvido para tales fines.

Anforum es un proyecto de I+D+I que ve su nacimiento en la empresa [EPETRUM](#), dedicada a la elaboración de diseños escultóricos en piedra, tal como ellos dicen; son capaces de crear cualquier forma en piedra, así que han creado la barrica de granito, aparte de la empresa gallega, en este proyecto

también han participando la Bodegas Santiago Roma y en el aspecto enológico, Cayetano Otero.



De forma ovoide lo que la convierte en recipiente muy especial

Aparte de los aportes minerales del granito al vino, la estructura de piedra se mecaniza para así evitar los rezumos, reducir las posibles contaminaciones y facilitar el tema de limpieza.

La barrica cuenta con una forma ovoide lo que la convierte en recipiente muy especial que permite el movimiento natural y continuo del vino. La circulación la hace en espiral, haciendo que las lías no lleguen a depositarse en la base y estén en constante suspensión, con una microoxigenación compensada, gracias al material poroso, sin oscilaciones bruscas en el tiempo y evitando la aparición de aromas azufrados y la oxidación del vino.



Probando el vino en la nueva barrica de granito

La [bodega Santiago Roma](#) ya está elaborando un vino procedente de cepas viejas de uvas de albariño con la sapiencia del

enólogo Cayetano Otero y lo estará embotellado para la primavera de este año, bajo la Denominación de Origen Rías Baixas.

Así que algunos vinos tendrán oportunidad de volver a antiquísima fórmula de maduración en piedra, estaremos pendientes de probar este vino y degustar los aportes del granito.