



Para conocer la historia de las barricas hay que remontarse 900 años antes de Cristo para encontrar las primeras referencias a las vasijas de madera. Aunque en sus orígenes servían para transportar el vino de forma fácil y rápida, actualmente una de sus principales funciones es **controlar la microoxigenación del vino**, gracias al oxígeno que se filtra a través de los poros de la madera, actúa como un agente suavizante sobre los taninos de este.

Generalmente todas las barricas se fabrican de **madera de roble americano o francés**, ya que aportan sabores y aromas que enriquecen los vinos y evita que se altere su color.

Su proceso de elaboración también goza de una gran tradición y antigüedad, y es que el arte de crear una barrica requiere una alta especialización por parte de sus artesanos.

El secado

La primera fase del proceso de elaboración es el secado de las tiras de madera denominadas *duelas*.

Generalmente se utiliza una combinación del secado natural y artificial en unas condiciones de temperatura y humedad concretas, de tal forma que la madera no se seque en exceso y evitar que se resquebraje.

El armado

Tras este proceso, las duelas se cortan a la misma altura, más estrechas en sus extremos, amplias en la zona central y un poco inclinadas en sus laterales. A continuación se arma la barrica. Las duelas se colocan verticalmente y son ordenadas de costado en el interior de un aro metálico denominado molde.

El tostado

Para darle la forma de barrica, se moja la estructura por dentro y por fuera, y se pone a fuego de leña para la formación de sustancias que confiere al vino olores y sabores que complementen a los de la madera seca.

Una vez terminado el proceso de tostado, solo quedan los detalles: realizar el hueco donde irán encajados los fondos, el agujero del tapón y lijar la barrica.

Comprobación

Para comprobar la calidad y el sellado del recipiente, se llena de agua y se verifica que no existe ningún tipo de fuga. Una vez dado el visto bueno, el tonelero la marca con su firma con láser o fuego, indicando el tipo de tostado, el origen de la madera y el código de trazabilidad de esta.

Es entonces cuando comienza la vida útil del tonel que puede prolongarse hasta un centenar de años.

¿Te ha parecido interesante? No te pierdas nuestros artículos en lo que conocerás más curiosidades sobre el mundo del vino. Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).