



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](#).**