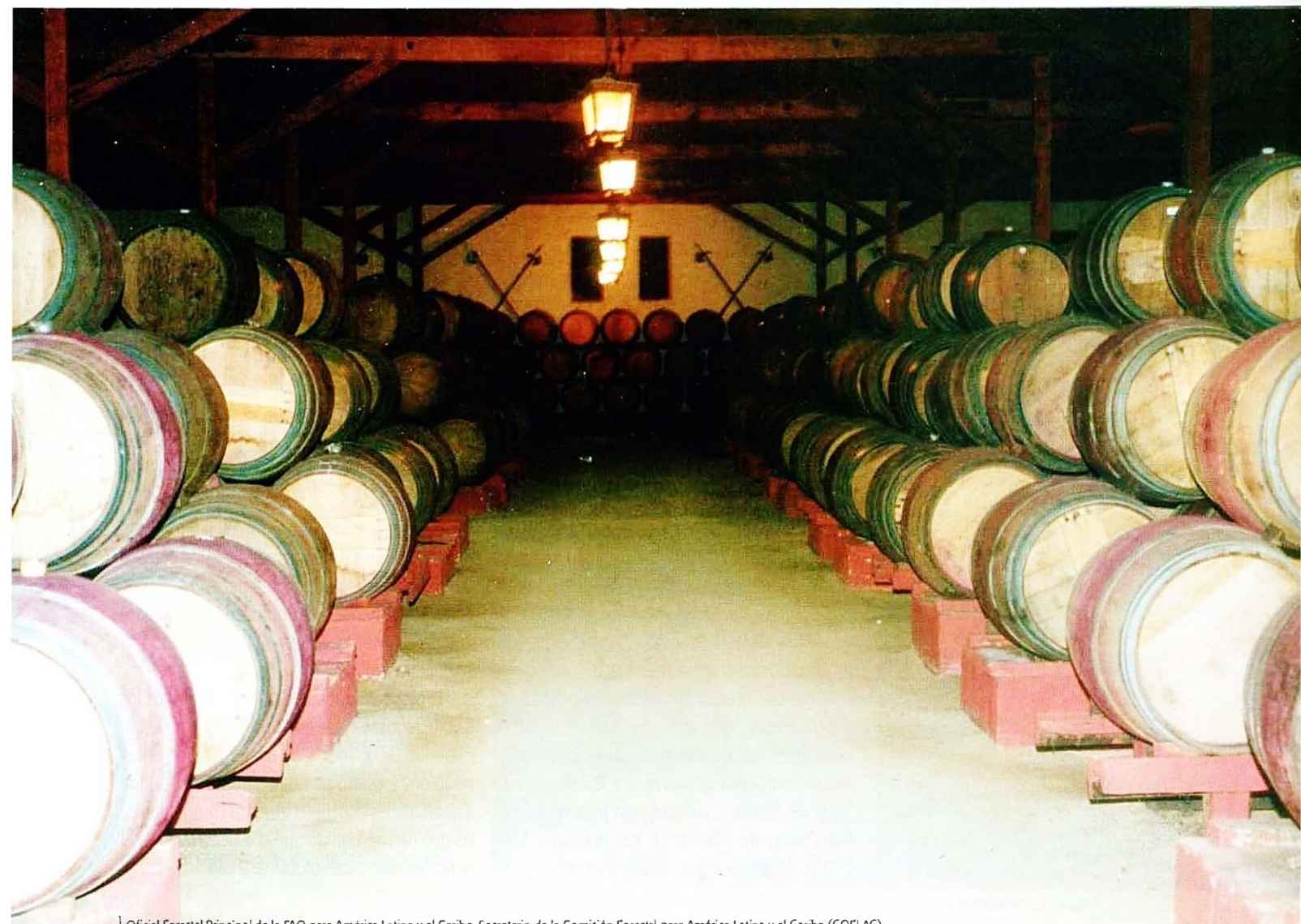


Silvicultura y Vinicultura

Por Carlos Marx R. Carneiro¹

Christopher Prins²

La especie forestal roble juega un papel determinante en la calidad de los vinos, ya que a través de los barriles el preciado líquido adquiere aromas y propiedades físicas especiales.



¹ Oficial Forestal Principal de la FAO para América Latina y el Caribe. Secretario de la Comisión Forestal para América Latina y el Caribe (COFLAC).

² Chief, UNECE/FAO Timber Branch. FAO Liaison Office in Geneva (LOGE).

La silvicultura y la viticultura son ambas profesiones nobles y antiguas basadas en el desarrollo de productos y procesos naturales para generar un producto natural de alta calidad. La armonía de bosques y vino se puede apreciar en antiguos paisajes de cultivos, como en Borgoña, Burdeos, Toscana, California, Chile o la región del Lago Cenebra, donde viñas ladera abajo se desarrollan en simbiosis con, y protegidos por, bosques ladera arriba, produciendo tanto madera como vino de una manera sustentable. Muy pocos de nuestros amigos vineros se dan cuenta de la importancia de los bosques para la industria del vino. Mundialmente, esta industria mueve increíbles cifras financieras que ascienden a casi US\$ 17 mil millones, incluyendo exportaciones e importaciones. Sin los bosques, muchos vinos jamás alcanzarían las categorías reserva y premium.

Los bosques son importantes en la producción de barriles para envejecer vinos y, por lo tanto, para acrecentar sus cualidades, como asimismo para la producción de corchos. En el pasado, la madera era un insumo importante en muchas actividades vinculadas, como contenedor para líquidos y como soporte para las viñas. Además, muchas de las características de los árboles pueden ser transmitidas a las viñas a través de los suelos, permitiendo así que algunas variedades de uvas incorporen estas cualidades.

Actualmente, el roble es la especie preferida para la producción de barriles, ya que aporta aromas y propiedades físicas que requieren los fabricantes de barriles. Sin embargo, otras especies, tales como álamo, acacia, castaño y cerezo, también fueron utilizadas en el pasado.

Aunque en el mundo hay más de 250 especies de robles pertenecientes al género *Quercus*, sólo tres de ellas son empleadas industrialmente para la fabricación de barriles. Ellas son *Quercus petraea* o *Quercus sessiflora*, *Quercus robur* o *Quercus pedunculata* y *Quercus alba* (el roble blanco americano).

Las dos primeras se encuentran principalmente en los bosques franceses, en las regiones de Limousin, Allier, Tronçais y Alsace. Los peritos sostienen que el origen del roble influye en el sabor del vino. Francia posee más de 4,5 millones de hectáreas de robles en sus bosques, pero sólo un porcentaje muy reducido puede ofrecer la madera de alta calidad que requiere la industria de producción de barriles.

Por otra parte, es útil destacar que son necesarios 150 a 250 años para que un roble alcance el nivel de madurez requerido en la producción de barriles para vino. El manejo de estos bosques es de suma importancia para la producción de madera de muy alta calidad, apta para la fabricación de toneles.

En términos generales, *Quercus petraea* es la más rica en esencias aromáticas, tales como vainilla y metiloctalactona; mientras que *Quercus robur* presenta propiedades ricas en componentes fenólicos, tales como taninos. Estas características químicas desempeñan un papel muy significativo en la calidad de vinos tanto blancos como tintos.

Se puede encontrar tanto *Quercus petraea* como *Quercus robur* en la mayoría de los bosques europeos. Los bosques de roble de una región de Eslovenia, cerca de Croacia, tienen fama, aunque sus existencias son limitadas con fines de obtención de madera de alta calidad para barriles.

Fuera de América del Norte, en la actualidad se está usando también mucho el roble americano en España, Portugal, Sudáfrica, Chile y Argentina, debido a su precio relativamente bajo en comparación con el roble francés.

Según el servicio forestal francés, hay tres fuentes principales de roble para barriles, cada una vinculada con una región vinícola en particular: Europa Occidental, esencialmente Francia (para vinos de Francia y del sur de Europa), Estados Unidos y Europa Central (Eslovenia, Hungría y el Cáucaso).

Los barriles son usados sólo dos o tres veces, ya que los taninos desaparecen al cabo de este período (aunque a veces los toneles son vueltos a utilizar para diferentes fines: por ejemplo, barriles de cerezo para envejecer whisky).

Existe un significativo comercio mundial en barriles y en duelas de barriles: en 2002 el valor de las exportaciones mundiales superó los US\$ 350 millones. El mercado es dominado por Francia, con exportaciones que ascienden a US\$ 280 millones, seguida por Estados Unidos (US\$ 58 millones). Los principales importadores son Estados Unidos, Francia, Italia, Sudáfrica, Australia, España, Reino Unido, Canadá y Chile.

Para los barriles se requiere madera completamente libre de nudos. Las duelas son rajadas y no aserradas, lo que resulta en un alto nivel de desperdicio: se necesita 5 m³ de tronco para obtener 1 m³ de duelas. No obstante, los residuos

son usados para quemar el interior de los barriles, a fin de dar forma a las duelas y de obtener sabores especiales.

Alcornoque

Uno de los símbolos más tradicionales del vino es el corcho. Aunque los "corchos sintéticos" han sido producidos y usados durante algún tiempo por la industria vinícola, los corchos naturales son los más originales y apreciados. Son extraídos del alcornoque, *Quercus suber*. Portugal es con largueza el productor más importante de corchos en el mundo. España, Francia e Italia también producen.

Las cortezas de *Quercus suber* son extraídas en gruesas capas que luego son hervidas para que se tornen más flexibles. El árbol, entonces, necesita entre 9 y 15 años para regenerar su corteza a tal punto que vuelva a cumplir con los estándares comerciales. Estos ejemplares viven más de 150 años, pero no son capaces de producir corcho durante los primeros 30-40 años. Una característica típica del paisaje portugués la constituyen los alcornoques con la fecha del más reciente descortezamiento pintada en el tronco, a fin de evitar una reutilización demasiado rápida del individuo.

El comercio mundial de corchos para vino mueve millones de dólares anualmente. En 1998, las exportaciones mundiales de corchos naturales excedieron los 600 millones de dólares, cifra a la cual Portugal aportó con 465 millones, con destino a casi todos los países del mundo. Los corchos para botellas de vino son el producto principal de una industria que posibilita una sociedad rural y un paisaje único. Sin embargo, esta industria es vulnerable ante la amenaza de los tapones de plástico, los que son menos atractivos, pero no presentan el peligro de "corchar" el sabor del vino. Los fabricantes de corchos naturales están desarrollando procesos que buscan evitar el desarrollo de la bacteria culpable de dañar la reputación de este excepcional material.

Finalmente, es importante comprender que las vides absorben de los suelos, a través de sus raíces, sustancias que son transferidas directamente a sus frutos, dándoles características especiales de aroma y sabor. Ésta podría ser la razón por la cual algunas uvas y vinos exhiben ciertos sabores y características, influenciados por las condiciones del lugar, que a su vez son influenciadas por los árboles colindantes. ■