

¿Cómo surgió el uso de la barrica de roble?

El el III milenio a. de C. el vino era importado en Mesopotamia desde Siria y Armenia, que se considera el origen de la vid. Más tarde, los mercaderes fenicios comercializaron vinos por toda la cuenca del Mediterráneo empleando ánforas, que por su fragilidad fueron sustituyéndose por pellejos. Parecería lógico pensar que esa invención hubiera tenido lugar en la cuenca mediterránea, habida cuenta de la importancia del comercio del vino por parte de los fenicios, y de lo que significó



el vino en las culturas griega y romana. Sin embargo no fue así. La barrica la inventó un pueblo distinto, el **Celta**, asentado en Europa en su zona central, fría, húmeda y con gran cantidad de bosques. A partir de su perfección en el trabajo con la madera construyeron recipientes, no solamente para transportar, sino también para almacenar y para elaborar su bebida tradicional, la cerveza. En la cuenca Mediterránea, de clima mucho más amable, con menor pluviometría y menor densidad de bosques, los recipientes para el transporte y almacenaje de líquidos se hicieron de barro.

Los celtas construyeron los recipientes antecesores de las barricas simplemente ahuecando el interior de trozos de troncos y poniéndoles una tapa. Posteriormente consiguieron una perfecta estanquidad jugando con la forma de las piezas (duelas) y empleando como únicos elementos auxiliares aros de mimbre o de madera. La unión entre las duelas no se efectuaba ni con clavos, ni con colas, ni siquiera con ensambles, ya que aprendieron que la madera del tonel trabaja únicamente a compresión y flexión, siendo los aros los que resisten las fuerzas del empuje del líquido interior.



En la bibliografía y en diferentes monumentos, existen multitud de referencias del empleo de envases de madera y de barro para contener vino. Tanto Estrabón como Plinio hacen referencia al comercio entre los pueblos del Danubio y los del Mediterráneo. Estrabón destaca el empleo de cubas para el transporte de vinos y aceite de Etruria por los hombres del Danubio, que cargaban en sus carros y que cambiaban por esclavos, pieles, sal y ámbar.

Las primeras referencias bibliográficas más conocidas sobre el tonel datan del año 51 a.C. en los *Comentarios* de Julio César sobre la Guerra de Las Galias. Restos arqueológicos de las barricas se han encontrado a lo largo del

Rhin y del Danubio pero no en Italia ni en España. Posiblemente esto se debe al diferente clima que hace que la madera se conserve mejor en los primeros. De cualquier forma, los términos barrica y tonel para designar los recipientes de transporte no aparecen hasta el siglo V y por esta razón, para el estudio en la evolución de las barricas, es preferible recurrir a la



iconografía donde son numerosos los ejemplos de cubas dedicadas casi siempre al almacenaje. Son célebres, por ejemplo, el bajorrelieve de Langrés, el monumento de Neumangen y las columnas de Trajano y Aureliano en las que hay toneles representados.

En España no existen muchos testimonios, aunque hay dos dignos de mención. Una estela funeraria del Museo de Mérida, en la que un personaje vestido con una túnica larga llena una copa de vino abriendo el grifo de un tonel, estela datada a finales del siglo I. Otra es una copa de plata, también del siglo I, en cuyo interior se ve a un personaje apoyado sobre un gran tonel.

Los primeros testimonios de toneles de madera empleados para el transporte de vino fueron hallados en Italia y datan de finales del siglo V. Menos frágiles que las ánforas, fueron tomando protagonismo con cierta rapidez. El estudio de los hallazgos arqueológicos y de los testimonios escritos permite comprobar cómo el tonel de madera desplazó a las ánforas de barro del transporte y almacenamiento del vino. A día de hoy esto parece lógico, habida cuenta de cómo se elabora el vino y de la fragilidad del barro, pero no lo era tanto en la época antigua. Hay que pensar que entonces el vino se avinagraba rápidamente y que para su conservación se necesitaba mantenerlo en recipientes sin contacto con el aire y eso se podía lograr sellando perfectamente la boca del ánfora, pero no las barricas por su porosidad. Además en el momento en que se vaciaban parcialmente el picado del vino era rapidísimo. Por otra parte, la madera de la barrica le comunicaba al vino el olor y sabor de sus componentes, y en muchos casos esto no era del agrado del consumidor.



Sin embargo hubo otras razones para que las ánforas desaparecieran: la curvatura de las duelas de la barrica fue decisiva, ya que en su centro la superficie de contacto con el suelo es pequeña y ello permite que una sola persona pueda desplazarla haciéndola rodar. Además

su forma consigue que las turbideces del vino joven, lias y rºesiduos vegetales principalmente, se depositen en su fondo y se conglomeren con lo que se facilita su clarificación. Por otra parte, la densidad de la madera es inferior a la del barro y por tanto el recipiente, a igualdad de tamaño, pesa menos.

Puede decirse que el paso de las ánforas y jarras a las barricas para este fin representó una revolución en el transporte semejante a la que supuso hace unos años el empleo de contenedores. Hasta hace relativamente pocos años, puede decirse que todo el comercio del vino se hizo en barricas, y hasta tal punto fue importante que se



estandarizó el volumen de las mismas para una mejor relación superficie/volumen. Así nacieron las botas jerezanas de 500 litros, pipas de Oporto de 550 litros, y la barrica bordelesa de 225 litros. Esta última fue la que se adoptó casi oficialmente en 1836.

El gran desarrollo del comercio del vino, sobre todo por transporte marítimo, tuvo unas repercusiones enormes en muchos aspectos. Así la nave del barco donde se almacenan las mercancías es conocida como “bodega”; y también surgió en el lenguaje la palabra tonelaje, que significaba originalmente el número de toneles que un barco podía transportar.

Desde un punto de vista enológico, este gran desarrollo significó el nacimiento de nuevos vinos y la selección de maderas para las barricas. Antiguamente las barricas se fabricaban de la madera más abundante en el lugar de producción y su oferta estaba muy condicionada al desarrollo y necesidades de la industria naval. Por ello, se utilizaron también otras maderas como el castaño, pino, acacia, cerezo, fresno, haya, roble, etc., pero en la actualidad se fabrican casi exclusivamente de madera de roble.





Anecdóticamente puede citarse que en tonelerías de Jerez se hicieron botas de madera de caoba traída de América junto con otras maderas, y que en el Pirineo las cubas más apreciadas eran, y son, las de cerezo, pues enrancian el vino con un aroma y sabor especiales. También que en la Isla de la Palma se comercializa un vino, llamado de tea, que ha sido criado en barricas de pino, y por tanto tiene ese sabor.