



- [Inicio](#)
- [Chile](#)
- [Argentina](#)
- [México](#)
- [Brasil](#)
- [Colombia](#)
- [Uruguay](#)
- [Ecuador](#)
- [Perú](#)
- [America](#)
- [Europa](#)
- [Centro America](#)
- [Asia, África y Oceanía](#)
- [Boletín cultural](#)
- [Aviación y Cruceros](#)
- [Agenda Musical](#)
- [Gastronomía](#)

Los beneficios de los Fudres

[Boletín cultural](#), [Gastronomía](#) | [Ablturismo](#) | 18 Noviembre, 2014 10:00 pm



Por: Valentina Miranda G.

Vitis Magazine

Buscando vinos que expresen mejor la fruta y con menos presencia de madera, varios enólogos están utilizando fudres de roble para el envejecimiento de sus vinos. El menor costo por litro, la mayor vida útil y la facilidad de limpieza, son algunas de las ventajas adicionales que presentan estos grandes contenedores.



Menos barricas de manera y vinos más frutosos

Durante el primer semestre de este año, las importaciones de barricas disminuyeron un 16% respecto a igual período de 2013, según cifras del Servicio Nacional de Aduanas. Es un hecho: las viñas están comprando menos barricas. Es otro de los sectores que ha sentido la contracción de la economía, pero en esta situación influyen también otras variables. La más importante es la tendencia a buscar vinos más frutosos, con menos aporte de madera, y en esta búsqueda han entrado nuevamente en acción los fudres, protagonistas de la enología de antaño que están volviendo a escena remozados.

Ya son varias las viñas que lucen junto a su stock de barricas de 225 litros, estos recipientes de roble de mayor capacidad. Los más utilizados son los que van desde los 2.000 a los 5.000 litros.



“Respetar la fruta y lograr mayor frescura y complejidad”

Es el caso de Viña Morandé, que desde 2008 está comprando fudres, principalmente de dos tonelerías italianas. Actualmente cuenta con más de 90 de roble francés, ya que todos los vinos de su línea Gran Reserva son envejecidos en este tipo de contenedores, con la finalidad de respetar la fruta y lograr mayor frescura y complejidad. “Nuestro enfoque en la crianza es que haya menos aporte de la madera y eso se consigue con los fudres porque el vino tiene menor contacto con el roble. Queremos hacer vinos menos obvios, que representen mejor la tipicidad de la variedad”, explica su enólogo jefe Ricardo Baettig.

La mayor vida útil es otra de las características de los fudres. Mientras el aporte aromático de una barrica alcanza a los 4 o 5 años, el de un fudre llega a los 12 a 15 años debido a que el grosor de las duelas es mucho mayor: 32 mm de espesor en el caso de las barricas y 55 mm en los fudres de 2.000 litros.

Como es de suponer, el uso más prolongado de los fudres se traduce en una importante disminución de los costos. A modo de ejemplo, si una barrica tradicional dura 5 años y tiene un valor de 600 euros aproximadamente, el costo por año es de 120 euros y, si esa cifra se divide por su capacidad (120/225 litros), resulta un costo de 0,5 euros por litro. Como contrapartida, un fudre de 4.000 litros dura 12 años y cuesta 9.000 euros, es decir 750 euros por año, pero 0,18 euros por litro. Es decir, la posibilidad de triplicar la vida útil hace que el costo real de los fudres sea un tercio del de las barricas.



Ventajas operativas

Según Mauricio White, representante en Chile de Tonelería Garbellotto, es más fácil prolongar la vida útil de los fudres que la de las barricas. Como el grosor de la duela es mayor, se puede hacer un raspado de la madera más profundo y así recuperar sus propiedades organolépticas.

Otra ventaja es que la limpieza de los fudres es más sencilla y se logra una mejor higiene porque una persona se puede meter dentro del fudre para lavarlo y asegurarse de secarlo bien. El secado es clave, aclara Baettig, agregando que para él el mejor modo de mantener limpios los fudres es que estén siempre llenos.

Desde el punto de vista del manejo de los vinos, estos grandes recipientes también presentan beneficios. Por ejemplo, cuentan con una llave en la parte inferior que permite descargar el vino por abajo, sólo por gravedad, a diferencia de las barricas donde el vino tiene que ser extraído con una bomba. Esto claramente significa una intervención menos agresiva para el vino.



¿Qué dice el mercado?

El enólogo de Morandé está consciente que estos vinos con menos madera pueden ser menos comerciales, pero está convencido que hay que correr el riesgo. “A este estilo están respondiendo los players, no tanto el consumidor, que todavía no sabe mucho de vinos, pero si se va educando, lo va a ir

apreciando cada vez más”, dice.

Este es precisamente un aspecto en el que no hay consenso. “No sé hasta qué punto maderizar menos los vinos es lo que quiere el consumidor final”, dice Leif Kaiser, gerente comercial de Tonelería Nacional. Y recuerda como ejemplo que en catas a ciegas en general los vinos preferidos son lo que tienen madera. “La gran pregunta es si este reemplazo tan drástico, este cambio de estilo, puede transformarse en un riesgo. Yo tengo una teoría y es que uno de los motivos de que las ventas chilenas han ido cayendo en EEUU es por este cambio de estilo. Ellos prefieren vinos más dulzones”, dice.

De todos modos, el uso de fudres es una tendencia que no se puede ignorar. “Nos están pidiendo en distintos mercados, principalmente desde Argentina y Sudáfrica, y algo desde EEUU”, señala. Por esta razón, Tonelería Nacional está en negociaciones para formar un joint venture con un productor de fudres de modo de incorporarlos a su portafolio de productos.



¿Los fudres volvieron para quedarse? Eso sólo lo dirá el mercado.

La importación de fudres ha ido en aumento. Durante 2013 se registraron compras por US\$ 600 mil, mientras que entre julio de 2013 y el mismo mes de este año, las importaciones llegaron a US\$ 900 mil.

En Casa Silva han optado por los fudres de 5.000 litros, aunque también tienen algunos de 10.000 litros. Fermentación en fudre de 1.000 litros.

Para el Chardonnay, Ricardo Baettig está utilizando fudres de acacia, que entregan un aroma más floral que los de roble.



¿Y qué pasó con los fudres de raulí?

Todavía es posible encontrar en algunas viñas antiguos fudres de raulí, aquellos que se usaban hace décadas y que fueron reemplazados en su mayoría por estanques de acero inoxidable y barricas de roble francés y americano.

Si bien los fudres están de vuelta, el raulí no. Por una parte, no hay mucho conocimiento sobre su aporte organoléptico, aunque se sabe que es una madera más verde y resinosa. Por otro lado, es difícil encontrar raulí, hay poco y los árboles están chicos, ya que los bosques no se manejan con el propósito de tonelería como ocurre en Francia.



Los vinos hablan

Junto a Ricardo Baettig, participamos una cata comparativa de dos vinos de la línea Gran Reserva envejecidos en fudres y otros dos de las mismas variedades criados en barricas. Las diferencias fueron notables.

El Chardonnay 2014 en fudre 40% fermentado con sus orujos destaca por sus notas a fruta, con un toque de avellana y una boca envolvente junto a un largo final. El mismo Chardonnay en barrica, en cambio, resalta por unas notas lácticas y dulzonas propias de la madera. Son vinos muy distintos.

El Syrah 2013, proveniente de parras injertadas en el Maule, expresa una fruta fresca y vibrante cuando es envejecido en fudres. Un vino fácil de beber, directo. La muestra que estuvo en barricas francesas se va por el lado dulzón, con notas a coco. Algo secante, tiene más estructura y complejidad.