

# ¡Menuda Castaña!

©Rafael Poveda, 2023 - Diario Información de Alicante, Viernes 12 de Mayo de 2023

**¡MENUDA CASTAÑA!**  
VIERNES, 12 DE MAYO DE 2023

Sorbos de fondillón  
**Rafael Poveda**  
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com



Cada país o región vinícola utiliza su propia barrica y las regiones más nuevas o que no tenían esa tradición de crianza en madera adoptaron las barricas de otros zonas. Hoy en día la más popular del mundo es sin duda la barrica bordelesa o también llamada de Burdeos. Tiene una capacidad de 225Lt. (50 Galones) y la vemos en casi todas la bodegas. Es muy manejable y un solo operario la puede desplazar con facilidad. Además hay infinidad de fábricas en Francia y España de gran calidad constructiva. Los mismos fabricantes también venden el formato Borgoñesa de 500Lt. Ambas construidas generalmente con roble europeo.

El Roble americano viejo impera en Jerez, Montilla-Moriles, Málaga, Condado de Huelva y alrededores. En estas ubicaciones se usa la Bota que tiene unos 600lt. aproximadamente. En Oporto y Madeira hay una gran variedad de tamaños, desde 550 litros hasta grandes toneles de 8.000Lt. igualmente de roble del nuevo continente

En Escocia se usan pipas y para criar el Whiskey más exclusivo se procura guardarlo durante años en barricas que hayan contenido antes Jerez, Oporto o vino.

Los alicantinos, desde hace al menos cinco siglos, hemos usado el tonel estilo monovero de 150 cántaros (1732,5Lt) para criar el Fondillón. Sin embargo para transportarlo se utilizaban diferentes envases, mayoritariamente contruidos con madera de castaño. Madera de pino para almacenar en grandes conos, de roble para criar y de castaño para transportar. Había bocoyes, pipas y medias pipas, barriles y botas de multitud de tamaños y distintas capacidades que constituían un galimatías a la hora de ordenar un embarque. Por eso en las bodegas numerábamos cada barril y llevábamos un registro de pesos y taras.

Antiguamente el vino se transportaba desde los pueblos del Vinalopó a Alicante con carros sin bandas llamados cureñas. Encima de las vigas se ponían dos pipas y una media pipa bien amarradas. Bajo del eje del carro, para optimizar el espacio, se colocaba una barrica pequeña llamada castaña que iba suspendida sobre dos cadenas. Al avanzar el carro, la castaña se movía de lado a lado como un borracho. Por eso cuando alguien va ebrio y camina tambaleándose decimos: ¡Menuda Castaña!

Cada país o región vinícola utiliza su propia barrica y las regiones más nuevas o que no tenían esa tradición de crianza en madera adoptaron las barricas de otros zonas. Hoy en día la más popular del mundo es sin duda la barrica bordelesa o también llamada de Burdeos. Tiene una capacidad de 225Lt. (50 Galones) y la vemos en casi todas la bodegas. Es muy manejable y un solo operario la puede desplazar con facilidad. Además hay infinidad de fábricas en Francia y España de gran calidad constructiva. Los mismos fabricantes también venden el formato Borgoñesa de 500Lt. Ambas construidas generalmente con roble europeo.



Transporte de Monóvar a Alicante. Bodegas Salvador Poveda, 1949

El Roble americano viejo impera en Jerez, Montilla-Moriles, Málaga, Condado de Huelva y alrededores. En estas ubicaciones se usa la Bota que

tiene unos 600lt. aproximadamente. En Oporto y Madeira hay una gran variedad de tamaños, desde 550 litros hasta grandes toneles de 8.000Lt. igualmente de roble del nuevo continente

En Escocia se usan pipas y para criar el Whiskey más exclusivo se procura guardarlo durante años en barricas que hayan contenido antes Jerez, Oporto o vino.

Los alicantinos, desde hace al menos cinco siglos, hemos usado el tonel estilo monovero de 150 cántaros (1732,5Lt) para criar el Fondillón. Sin embargo para transportarlo se utilizaban diferentes envases, mayoritariamente contruidos con madera de castaño. Madera de pino para almacenar en grandes conos, de roble para criar y de castaño para transportar. Había bocoyes, pipas y medias pipas, barriles y botas de multitud de tamaños y distintas capacidades que constituían un galimatías a la hora de ordenar un embarque. Por eso en las bodegas numerábamos cada barril y llevábamos un registro de pesos y taras.

Antiguamente el vino se transportaba desde los pueblos del Vinalopó a Alicante con carros sin bandas llamados cureñas. Encima de las vigas se ponían dos pipas y una media pipa bien amarradas. Bajo del eje del carro, para optimizar el espacio, se colocaba una barrica pequeña llamada castaña que iba suspendida sobre dos cadenas. Al avanzar el carro, la castaña se movía de lado a lado como un borracho. Por eso cuando alguien va ebrio y camina tambaleándose decimos: ¡Menuda Castaña!

**[www.rafaelpoveda.com](http://www.rafaelpoveda.com)**