

¿Es aprovechable nuestro roble español?

En España, según el último Inventario Forestal (1999) se dispone de 125.000 ha. de robledales, incluyéndose en estos datos sin distinción el conjunto de *Q. robur* y *Q. petraea*. Estas masas forestales se localizan principalmente en el norte y nordeste de la Península. Además de estas dos especies, hay otra especie de *Quercus*, *Quercus pyrenaica* Willd., conocida como rebollo o melojo, autóctona de la península Ibérica. Cuenta con 320.000 ha. aproximadamente, distribuidas por todo el territorio nacional, aunque centrada en el cuadrante noroccidental y, especialmente, en Castilla y León. Muchas de estas masas forestales de *Q. pyrenaica* están en buen estado. Sin embargo, otras muchas no han tenido en los últimos años ningún tipo de tratamiento silvícola, al quedar en desuso el aprovechamiento tradicional de su madera: traviesas de tren, barcos, y leña. Esto ha llevado a su degradación progresiva, presentando un alto porcentaje de pies con diámetros inferiores a 40 cm, árboles con gran número de nudos, troncos torcidos y cortos, etc., lo que reduce notablemente su rendimiento final en madera de calidad, y hace inviable su uso para obtención de madera con rentabilidad a corto plazo.

Las investigaciones que se están llevando a cabo con esta especie han permitido contemplar su aprovechamiento para la fabricación de chips, usados el envejecimiento acelerado de vinos. Los problemas expuestos anteriormente hacen que, a nivel medio ambiental, se desaconseje la utilización del roble español para la fabricación de barricas. Es muy elevado el porcentaje de madera desperdiciada a lo largo de todo el proceso necesario para conseguir una barrica de roble español.

