

VINO E LEGNO

Gli americani e gli inglesi paiono aver archiviato il capitolo "Parker" e preferire oggi vini più freschi, con meno muscoli, meno tostato o vaniglia. Ma attenzione ad abbandonare botti e barrique, perché in Russia, India e Cina queste caratteristiche sono ancora percepite come indizi di un prodotto di maggior caratura. Ecco i risultati di cinque anni di esperienze fatte da Unione Vini nel corso dei progetti di promozione internazionali

Il gusto dei mercati evolve, ma non tutto il mondo lo fa con gli stessi ritmi

di MICHELA CIPRIANI

Enologa e responsabile del Laboratorio Sensoriale di Unione Italiana Vini



È ormai percezione comune che negli ultimi anni i mercati di consumo tradizionali, come Stati Uniti e Regno Unito, abbiano dato segnali di cambiamento importanti rispetto agli standard del gusto a cui ci avevano abituato: vini segnati anche pesantemente dalla presenza del legno, figli del fenomeno "parkerizzazione", lasciano sempre più il posto a prodotti meno elaborati, in cui si esaltano maggiormente le caratteristiche base dell'uva da cui provengono e il territorio che esprimono.

Ma se i consumatori di New York o Londra dimostrano spesso di tracciare la strada futura, i mercati meno evoluti impiegano alcuni anni prima di assorbire pienamente questi nuovi stili e tendenze, e proprio come succede nel settore della moda capita - viaggiandovi - di trovarli ancora fermi a qualche anno addietro. La stessa cosa possiamo dire per la percezione oggi del rapporto tra legno e vino in Cina, India, Russia, ma anche della Scandinavia, dove in questi ultimi cinque anni Unione Italiana Vini è stata protagonista di due importanti progetti di promozione e valorizzazione dei prodotti Igp e Dop, nel corso dei quali siamo venuti a contatto con centinaia di persone che a vario titolo si occupano di vino: scuole di formazione, professionisti, operatori del trade. Con tutti sono state effettuate sessioni di analisi sensoriale, sia a livello basilico, sia avanzato, nel corso delle quali sono stati serviti una serie di vini con lo scopo di registrare i descrittori riconosciuti. Al termine delle degustazioni e dopo aver condiviso i risultati ottenuti con tutti i partecipanti, i descrittori individuati con maggior frequenza sono stati eletti come "caratteristiche primarie" dei singoli vini.

I cinesi...

Se dovessimo focalizzare la nostra attenzione sull'aroma legno e sulla percezione dei descrittori caratteristici di botti e barriques, potremmo già fare una distinzione tra i Paesi in cui si sono svolte le attività. In Cina, per esempio, un vino bianco "barricato" è risultato quasi sempre maggiormente apprezzato rispetto a un bianco della stessa tipologia ma che non ha visto passaggi in legno. Da un'analisi dei descrittori emersi si può tuttavia notare come una minima percentuale degli "assaggiatori", inferiore al 10%, riconosca precisamente gli aromi di legno, vaniglia, tostato, mentre il 90%, pur valutando il prodotto più complesso e preferendolo ad altri, dichiara di non aver percepito sentori di legno e vaniglia, ma note ad esempio di vegetale secco, speziato intenso ecc. Al termine delle sessioni di degustazione, nel momento della condivisione dei risultati, molti partecipanti hanno ammesso di non riconoscere tra un vino affinato in legno e non, ma dopo averne appreso le differenze con le degustazioni formative e memorizzando i descrittori caratteristici comunemente ceduti da botti e barriques, hanno alla fine descritto questi vini come più complessi e più "grassi" e astrinenti.

... i russi...

L'esperienza russa non si discosta molto da quella cinese. Riportiamo i risultati di una degustazione di una serie di vini rossi, alcuni affinati in legno e altri solo in acciaio. Ai primi, nel 100% dei casi sono stati assegnati punteggi più elevati rispetto ai vini "base", e le risposte sono state più o meno univoche: i vini sono stati descritti con note tostate, speziate, a tratti balsamiche, ma come in Cina anche qui non tutti gli operatori sono stati in grado di riconoscere i classici sentori di vaniglia e/o noce di cocco, cosa resa poi possibile con la formazione sui sentori caratteristici del legno di quercia. In sintesi, i vini non affinati in legno sono stati caratterizzati da note di frutta fresca più o meno intensa, mora, ciliegia in alcuni casi caratterizzati da sentori floreali e vegetali, mentre i vini che hanno visto nella loro produzione l'uso del legno sono stati descritti con aromi intensi da spezia, da vegetale secco, tipo paglia, note tostate da caffè e cioccolato e in alcuni casi con sentori leggeri di animale da cuoio. Alla domanda "indica il vino preferito", il 73% dei 270 intervistati ha indicato la preferenza nei confronti dei prodotti affinati in legno, anche perché sono stati reputati più "potenti" dal punto di vista gustativo e spesso descritti come maggiormente alcolici degli altri non passati in legno.

... gli indiani...

L'esperienza indiana è del tutto a sé stante: le conoscenze sul vino sono molto basilari e spesso per i consumatori è difficile capire persino le difettosità dei vini. Il consumatore medio non ha ben presente il processo legato alla produzione del vino e ritiene per esempio che gli aromi vengano aggiunti dall'enologo. Comunque anche in questo Paese mediamente i vini affinati in legno hanno registrato punteggi superiori rispetto ai vini "freschi": molta attenzione viene posta sui descrittori speziati e tostate. Anche in questo caso viene riconosciuta maggiore complessità gustativa nei vini affinati, più struttura, maggiore persistenza e complessità.

... e gli scandinavi

Per quanto riguarda i mercati scandinavi, come la Finlandia ma soprattutto la Svezia, dove le conoscenze del vino europeo sono più evolute rispetto a Cina e India, non è stato possibile determinare una differenziazione netta tra le due diverse tipologie di vini in quanto i dati raccolti non dimostrano differenze univoche. Per esempio, per un vino bianco barricato assaggiato in batteria con altri bianchi non barricati, spesso l'aroma vaniglia e legno è stato individuato (47% dei casi), ma se dovessimo parlare di preferenza abbiamo quasi un pareggio: il 53% ha indicato preferenza sul vino con "legno", il restante 47% ha preferito vini più "floreali" e fruttati giovani. In questi mercati spesso è stata posta la questione del terroir più che l'uso del legno: sono convinti che la botte e la barrique debbano essere utilizzate per stabilizzare i vini e affinare i tannini e non per mascherare eventuali difetti e/o carenze del vino stesso.



Nelle pagine seguenti
le proposte del mercato ➔

Asti, 9-18 settembre DOUJA D'OR

Si potranno degustare, in occasione della 45ª edizione della "Douja d'Or" di Asti, i 501 vini Doc e Docg di tutta Italia recentemente premiati con la Douja d'Or, tra i quali anche i 39 vincitori dello speciale Oscar della Douja. Il salone, che quest'anno lascia il centro storico per trasferirsi nel Palazzo dell'Enofila, ricavato dalla felice ristrutturazione del vecchio Enoplio, proporrà anche i vincitori delle "Douja della Barbera" e "Douja dell'Asti", i migliori ambasciatori della vocazione vinicola astigiana. T.B.



Brachetto Toso UN VINO PER L'ESTATE

Sono due anime dello stesso ambiente collinare quelle proposte da Casa Toso: il Piemonte Brachetto Doc e il Brachetto d'Aequi Docg. A tavola, entrambi sono "vini per l'estate": allegri e generosi, adatti ad accompagnare aperitivi e spuntini in qualsiasi momento della giornata, le insalate di frutta e, naturalmente, anche i dolci. Nati per essere bevande dissetanti, gradevoli e a bassa gradazione alcolica, possono diventare profumatissimi sorbetti.



Iniziativa Carpenè Malvolti VIGNAIOLO PER UN GIORNO

"Brinda con il vino fatto con le tue mani", è un evento organizzato da Carpenè Malvolti che vedrà i partecipanti coinvolti nella vendemmia dei grappoli che di lì a poco diventeranno il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. I "vignaioli per un giorno" vivranno un'esperienza che si protrarrà fino a Natale quando Carpenè Malvolti omaggerà i partecipanti con una bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Cuvée Storica, prodotta con le uve raccolte.

Italia e Malta INSIEME PER LA SOSTENIBILITÀ NEL MEDITERRANEO

Fare economia sostenibile, produrre vini di qualità e tutelare l'ambiente. Su questo orizzonte si muove il nuovo progetto "ProMed - La protezione dell'ambiente nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema culturale arboreo". La nuova iniziativa di sviluppo sostenibile promossa dall'Istituto Regionale della Vite e del Vino e condivisa da importanti partner istituzionali ed enti di ricerca siciliani e maltesi.



Le proposte del mercato

FABBRICA BOTTI GAMBA

Innovazioni nella piegatura

Piegare il legno con il vapore non è certo una novità. Gli egizi adottavano già questa tecnica che raggiunse il suo massimo impiego all'inizio dell'Ottocento con Michael Thonet, ebanista austro-ungarico che iniziò a curvare le liste di legno di faggio per costruire sedie dalle linee sinuose ed eleganti. Dopo quasi duecento anni, Gamba, in collaborazione con l'Università di Torino, sta sperimentando la tecnica della piegatura a vapore e acqua calda sulle doghe di rovere per barrique. I primi successi ottenuti con vini come il Pinot nero, lo Chardonnay e il Nebbiolo confermano che la strada intrapresa è giusta. Il nuovo metodo permette un'estrazione di quelle molecole che con la successiva tostatura si trasformerebbero in vanillina, furfurale e altri composti volatili, non desiderabili su certi tipi di vini. L'obiettivo del progetto è di produrre una barrique più rispettosa della tipologia del vitigno e più indicata ad affinare vini con aromi delicati. Dopo i primi risultati pare evidente che si riescono a estrarre le sostanze volatili e solubili in acqua, senza però andare a ridurre il patrimonio di tannini, importanti per fissare il colore. L'utilizzo di vapore e acqua calda permette l'estrazione di più composti idrosolubili durante la fase di riscaldamento, portando così a una quantità minore di sostanze volatili, mentre comporta minori differenze rispetto alla tecnica tradizionale per la componente polifenolica (tannini ellagici per fissare il colore) rispetto alla piegatura a fuoco. Questo dovrebbe portare a barrique più adatte a vini bianchi e vini rossi delicati.



Catoste di legno in stagionatura

PAOLO ARALDO

Barriques di nuova generazione

La tonnellerie francese Seguin Moreau, rappresentata da Paolo Araldo, presenta Icône, una gamma di barrique di nuova generazione concepite secondo un processo di selezione del legno attraverso l'analisi della sua composizione chimica. Grazie a questo procedimento si identifica la capacità del rovere di creare un preciso profilo boisé in una determinata categoria di vino, valorizzando il carattere unico anno dopo anno. Essendo attualmente il solo procedimento di selezione correlato a un risultato organolettico significativamente percettibile e riproducibile, Icône rappresenta un'innovazione particolare nel settore della produzione delle barrique. Nel 1999, Seguin Moreau ha avviato un programma di ricerca destinato a trovare la correlazione tra la composizione chimica del rovere e il suo impatto organolettico sul vino. Questa capacità del legno di creare un preciso profilo legnoso in un determinato tipo di vino è definito come il suo "potenziale enologico". Ciò riveste un interesse maggiore in quanto non è più basato sulle caratteristiche botaniche o sul luogo di provenienza del legno, ma sulle sue caratteristiche chimiche. Il team di R&S di Seguin Moreau ha evidenziato come il potenziale enologico sia direttamente legato alla concentrazione di un gruppo di so-



Barrique della linea Icône

stanze aromatiche e strutturanti all'interno del legno. È stato così creato un modello matematico che consente di correlare queste concentrazioni molecolari ai risultati organolettici ottenuti nel vino alla fine dell'invecchiamento. Elegance, la prima nata della gamma, è rivolta ai grandi vini rossi concentrati.

GALATECK

Lavaggio sotto controllo



La lava-barrique Hydra

Galateck produce la lava-barrique Hydra che rivoluziona e aumenta l'efficacia di lavaggio. Grazie ai movimenti combinati di rotazione e ribaltamento della testina di lavaggio, avvicina il più possibile, aumentandone l'efficacia, il getto alle pareti. Tali movimenti controllati da un avanzamento meccanico, assicurano che a ogni ciclo

qualsiasi punto della barrique sia lavato almeno tre volte. Inoltre, si possono impostare lavaggi differenti alternando acqua calda e fredda con opportunità di disporre di un sistema di asciugatura interna delle barrique a fine lavoro, il tutto programmabile e gestito da Plc. Si può abbinare al gruppo di lavaggio un sistema di vaporizzazione, risciacquo e

asciugatura per avere una sequenza di operatività costante e adatta alle esigenze di sanificazione delle barrique (programmabile a touch-screen). I reflui non vengono dispersi sul pavimento, ma convogliati, tramite un tubo per lo smaltimento. Importante caratteristica del sistema è il risparmio di tempo, di acqua e l'esclusione di prodotti chimici nocivi per l'ambiente, in completa sicurezza degli operatori. Lo stesso principio di salvaguardia per l'ambiente è presente per la lava-cassette Jet Matic che, per il lavaggio interno ed esterno delle cassette per la vendemmia, utilizza getti a pressione che alternativamente si aprono e chiudono; il funzionamento pneumatico, non elettrico, è altamente affidabile in relazione all'umidità presente nell'ambiente di lavoro e delle sostanze polifenoliche delle uve e il loro stato sanitario.

RENZI FRANCESCO

Botti artigianali, nel segno della manualità

Nel 1546 nasceva, nel vicariato di Brixen (Bressanone), Matteo, detto "il conte di Ressi", probabile radice patronimica della successiva dinastia dei Renzi. Questa famiglia fu da sempre dedita all'arte del legno, impegnata nella costruzione di arredi sacri e di botti da vino, un'attività, quest'ultima, che anticamente rappresentò appannaggio di maestranze tedesche. Nel 1922 la società trasferisce a Modena la propria attività, ove si cimenta, con successo che perdura ancora oggi, anche nella costruzione di botticelle per il "balsamico", l'aceto esclusivo che rende Modena famosa nel mondo. Il grande ritorno della botte in legno per vini di qualità vede la ditta Renzi impegnata nella costruzione di botti tradizionali e anche nella loro "rigenerazione" (barrique comprese). Oggi Francesco Renzi, con la collaborazione dei figli Roberto e Matteo, continua un mestiere che richiede maestria d'arte preservando, in un mondo dominato dalle macchine, la dignità del lavoro manuale inteso come massima perfezione del prodotto finito. Non è un caso che ancor oggi la società Renzi attui la delicata piegatura delle doghe a mano secondo l'antica pratica della curvatura per immersione in acqua bollente e una paziente attesa per la naturale stagionatura dei legni.



Ancora oggi, la piegatura delle doghe viene eseguita a mano

SPECIALE STRUMENTI D'ANALISI, UNA PRECISAZIONE

In riferimento a quanto pubblicato a pagina 18 del Corriere Vinicolo numero 20 (speciale Strumenti di analisi), desideriamo precisare che lo strumento citato dall'autore non determina un indice "MT" ma fornisce i parametri di Antociani totali (AT), Antociani estraibili (EA), espressi in milligrammi litro, oltre all'Indice dei Polifenoli Totali (IPT) e la maturazione dei vinaccioli (MP%) così come definiti dalla metodica di Glories dell'Università di Bordeaux.

MASELLI MISURE SPA

I fratelli Garbellotto, da sinistra, Piergregorio, Piero e Pieremilio



GARBELLOTO

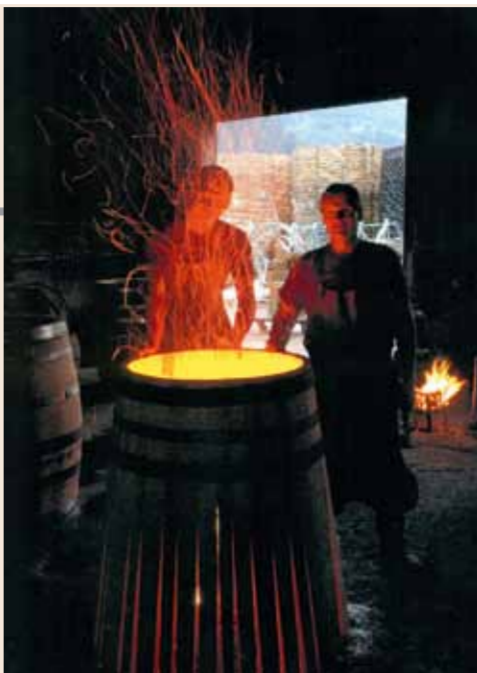
Botti certificate Forest Stewardship Council

Prima azienda al mondo a costruire botti con legname certificato, Garbellotto nel 2010 ha ottenuto la prestigiosa certificazione Fsc (Forest Stewardship Council). "Da sempre - commenta Pieremilio Garbellotto - ci siamo battuti per l'ecosostenibilità delle foreste, dove acquistiamo il legname, considerandolo una risorsa importantissima per l'uomo. La certificazione Fsc è stato il naturale proseguo del lavoro di questi anni, che testimonia il nostro impegno per l'ambiente. Acquistiamo, infatti, unicamente legname proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile, secondo i rigorosi standard ambientali, sociali ed economici previsti dall'Fsc". Questa organizzazione no profit certifica la provenienza da foreste ecosostenibili del legname impiegato nella costruzione di tutta la gamma produttiva. È un'autorevole organizzazione nata per volere di Greenpeace negli anni Novanta e a oggi è la più diffusa, prestigiosa e considerata nel mondo. Acquistando una botte Garbellotto marchiata Fsc, si ha la sicurezza che il pregiato legname di cui è fatta, proviene da foreste responsabili e correttamente gestite, che danno il proprio contributo al benessere ambientale della società.

STOCKINGER

Mastri bottai da generazioni

La fabbrica Stockinger tramanda la tradizione artigianale dei "mastri bottai" di padre in figlio da più di 300 anni. L'alto standard qualitativo di questa azienda è assicurato dalla formazione e specializzazione di personale altamente qualificato, dall'esperienza nella selezione del legno, scelto personalmente da Stockinger, oltre che dalla fiducia che regola il rapporto con le fonti di acquisto. La gamma dei legni proposti offre rovere e altri tipi nobili provenienti dall'Austria, dalla Germania e della Francia. I tronchi all'arrivo vengono immediatamente ridotti in doghe e stoccati all'aperto. Le condizioni climatiche della regione in cui l'azienda è situata favoriscono un'ottimale stagionatura del dogame che come il vino richiede dei tempi ottimali di "maturazione". Il periodo d'invecchiamento si diversifica a seconda dello spessore e tipologia del legno e può variare da 2 a 7 anni. Queste sono le basi per una produzione di gran pregio.



Una fase della lavorazione in Stockinger

TONELERÍA NACIONAL

Combina il rovere francese con quello americano

Tonelería Nacional si è ispirata alla bevanda degli Dei per elaborare una serie di prodotti di nuova tostatura, dando vita a una linea chiamata Ambrosia Flavour Boost. Con queste nuove tipologie di tostato si ottiene elevata intensità dei composti volatili e degli aromi, con l'aggiunta di una maggiore dolcezza, molto apprezzata nelle nuove tendenze enologiche. Con Ambrosia Flavour Boost i vini sono soavi, aromaticamente intensi e complessi, anche con periodi di affinamento più brevi. I risultati organolettici sono riproducibili e prevedibili, ma sorprendono ancora di più per la notevole intensità e soavità. Sweet Boost si caratterizza per il sapore più dolce e fruttato, con note lattoni-

che di vaniglia, cioccolato bianco e caramello. I vini sono persistenti in bocca; i tannini sono dolci e setosi; interessanti le note di moka e latte, toffee, cioccolato e vaniglia. In bocca i vini hanno un volume e una struttura eccezionali. Intense Boost si distingue, infine, per il suo elevato sapore speziato, con note di caffè, cioccolato fondente, pane tostato, affumicato e bacon. Ambrosia è un'intera linea di prodotti che vanno dalla barrique alla qualità e convenienza delle doghe; dalla praticità dei blocchi all'efficacia della scaglia. Il tutto scegliendo solo legno di prima qualità, stagionato per 24-36 mesi all'aria aperta e con grana extra fine. Interessante l'opzione di miscelare i differenti livelli di tostato e combinare il rovere francese con l'americano per ottenere vini ancora più particolari.



Barrique della linea Ambrosia Flavour Boost

TONNELLERIE BARON

Tostatura e assemblaggi anche personalizzati

Tonnellerie Baron, una delle più antiche della Charente, è stata fondata nel 1875 da Henry Baron. Fornitore e partner del mondo vitivinicolo, premiato numerose volte per le sue innovazioni, Tonnellerie Baron propone una vasta gamma di prodotti. Grazie alla collaborazione e l'interscambio di informazioni con i clienti nei vigneti di tutto il mondo, la società propone barriques particolari. La varietà delle origini dei legni utilizzati e la loro accurata selezione permettono di apportare ai vini tutta la complessità e le qualità ricercate, per offrire un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse. Le principali peculiarità della linea proposta da Tonnellerie Baron sono: capacità da 225 a 600 litri, legni provenienti da dieci diverse origini, stagionatura all'aperto da 24 a 48 mesi, sette differenti tostature; possibilità di tostature e assemblaggi personalizzati. Inoltre, l'insieme del know how Vinificazione Integrata e OxoLine, acquisito grazie alla pluriennale esperienza, consente di proporre una soluzione completa per la realizzazione delle migliori Cuvée.

La capacità delle botti offerte va da 225 a 600 litri



TONNELLERIE ORION

Barriques su misura

"Franck Monteau e Christophe Garcia - spiega Giuseppe Contratto - dopo oltre quindici anni passati rispettivamente ad acquistare e verificare il 'merrain' (tavolette in rovere che diventeranno doghe dopo stagionatura e lavorazione) e a gestire una quarantina di operai specializzati nella produzione delle barrique, decidero di rilevare una fabbrica perfettamente attrezzata che a seguito della vendita di una tonnellerie sembrava rimasta senza futuro. Con la loro passione e professionalità hanno già dimostrato cosa sono capaci di fare e parecchi tra i produttori più sensibili del mondo hanno voluto dare loro fiducia. La ricetta pare

semplice ma non così scontata, in un'industria, la tonnellerie, che in questi ultimi anni sembra talvolta più attenta alla finanza che al rovere. Per ogni

cliente vengono valutate le caratteristiche del vino e le modalità di affinamento al fine di poter fabbricare una barrique su misura".



VASON GROUP

L'unione fa la forza

In Vason Group convergono precisione del risultato, servizio al cliente e ricerca; con questa prospettiva si guarda al mercato che sta andando nella direzione di vini fruttati, dove le note di legno sono discrete e accompagnano il vino nel suo affinamento, senza prevaricarne le caratteristiche distintive. Due sono i partner: Trust Hungary Corporation, per una pregiata selezione di legni sia americani sia dall'Europa dell'Est, e Mercier, tonnellerie nel segno della più nobile tradizione francese. Come esempio, negli ultimi anni sono stati ottenuti ottimi risultati enologici nella direzione di esprimere al meglio l'identità fruttata con la selezione Mercier denominata "Delicate", molto adatta anche all'affinamento di vini come il Sangiovese e il Pinot Noir. Le proposte descritte sono scelte riferite alla rintracciabilità, alla provenienza dei legni, all'attenzione nelle selezioni, ai processi di stagionatura, produzione e tostatura, tutti elementi oggetto di certificazione. L'offerta di Vason Group in termini di carati, si completa con pregiati tini prodotti con legni originali francesi, stagionati almeno 36 mesi. Frammento è una linea completa di eleganti chips da affinamento (quercia) mentre la linea Quercus è in grado di integrare l'offerta di materiali alternativi: sono disponibili diverse pezzature, i piccoli "bullets", le classiche "staves" lunghe circa 90 cm e i cosiddetti "hot dogs", studiati per un facile utilizzo nelle barrique.



VENETA BOTTI

Omogeneità e costanza qualitativa

Da qualche anno si evince un ritorno sempre più marcato all'utilizzo di botti grandi, preferite alle barriques per rispettare la tradizione e preservare le caratteristiche distintive originali del vino. La capacità delle botti varia in base alle esigenze specifiche di ogni cantina, ma si è riscontrato che per un ottimale rapporto superficie/volume le botti da 15 a 25 hl garantiscono un'adeguata sinergia tra legno, vino e ossigeno. Le botti, realizzate da Veneta Botti, sono costruite con una selezione di legni provenienti da ottime produzioni forestali europee per assicurare omogeneità e costanza qualitativa, rovere a grana fine e compatta per un'assoluta qualità nell'affinamento dei vini, stagionato naturalmente all'aperto per almeno 36 mesi. La piegatura delle doghe avviene a fuoco diretto di legna di Rovere; successivamente la botte può essere lasciata sul braciere senza fuoco vivo ottenere una leggera tostatura. La produzione è in Austria dove, in collaborazione con la società Schön, nel 2010 è nata Vbs Veneta Botti Schön. L'esperienza e la tradizione dei bottai Schön che dal 1956 producono artigianalmente botti e tini di legno, l'innovazione e il servizio offerti, dal 1997 contraddistinguono l'attività di Veneta Botti: la sinergia delle due aziende è in un'unica sede produttiva nel nuovo stabilimento di Sitzenberg-Reidling.

Botti costruite con una selezione di legni provenienti da ottime produzioni europee

