

VETRINA BOTTI E BARRIQUE

IN VETRINA UNA SELEZIONE, A CURA DELLE AZIENDE, DI ALCUNE DELLE ULTIME NOVITÀ

Le proposte del mercato

GALATECK

Lavaggio sotto controllo

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 da 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



La lava-barrique Hydra

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.

PAOLO ARALDO

Îcône, barrique di nuova generazione

La tonnellerie francese Seguin Moreau, rappresentata da Paolo Araldo, presenta Îcône, 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, valorizzandone il carattere unico anno dopo anno. Essendo attualmente il solo procedimento di selezione correlato a un risultato organolettico significativamente percettibile e riproducibile, Îcône 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 sostanze aromatiche e strutturali 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.



Barrique della linea Îcône

GARBELLOTO

Botti certificate Forest Stewardship Council



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

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, considerandole 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.

Mario Anton Orefice

La storia della botte

Garbellotto dal 1775



LA STORIA DELLA BOTTE

Per la prima volta il racconto delle vicissitudini e dei segreti di questo manufatto, oggetto pratico, ma anche pezzo d'arte destinato a durare nel tempo. In parallelo la storia della famiglia Garbellotto, che da otto generazioni si tramanda la difficile arte del bottaio. Il volume curato da Mario Anton Orefice è edito da Unione Italiana Vini. Per informazioni: abbonamenti@corrierevinicolo.com

RENZI FRANCESCO

Botti artigianali, nel segno della manualità

Nel 1546 nasceva, nel vicariato di Brixen (Bressanone), Matteo, detto "il conte di Ressi", probabile radice patrimoniale 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

Gli annunci del Corriere Vinicolo



per inserimento annunci contattare Bruna Zaccagnini, tel. 02 72222841, b.zaccagnini@uiv.it

VENDESI

Vendo etichettatrice adesiva 2 stazioni + girocollo in biadesivo, timbratore annata e lotto. Anno 2006 1.800/2.000 BTG/H Info 081/8291498

MERCATI VINICOLI

IN QUESTO NUMERO

Non viene pubblicata la consueta rubrica sui mercati vinicoli, in quanto non sono state registrate significative variazioni dei prezzi.



**Strada del vino Astesana
UNA GUIDA COMPLETA AL TERRITORIO**

Nuova edizione per la Guida al territorio della Strada del vino Astesana: 72 pagine, riccamente illustrate, con traduzioni in inglese e tedesco, comprendenti anche l'elenco dettagliato dei soci, ciascuno dei quali compare con una fotografia e una sintetica, ma esauriente, descrizione. Unitamente alla Guida, la Strada Astesana presenta un sito internet rinnovato nella grafica e nei contenuti: www.astesana-stradadelvino.it. La Guida è distribuita gratuitamente da luglio. Info: tel. 0141 964038, email info@astesana-stradadelvino.it.

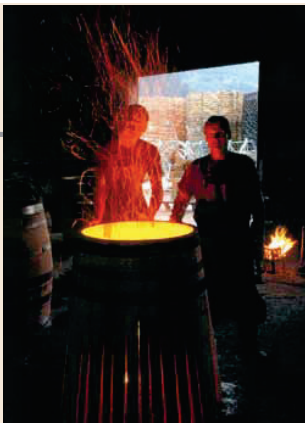
**Moscato Wine Festival
DEGUSTAZIONE ALLA CIECA DELL'ANNATA 2011**

Il Moscato Wine Festival ha chiuso le porte sabato 23 giugno: oltre 200 le etichette che hanno partecipato, confermando l'impegno dell'Associazione Go Wine. Durante la manifestazione, è stato presentato un wine tasting professionale e alla cieca presso l'Hotel Principi di Piemonte, per offrire la possibilità a giornalisti e professionisti del settore di approfondire la conoscenza dell'ultima annata 2011 del Moscato d'Asti.

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

TONNELLERIE ORION

Ampia gamma di selezioni di rovere e di diverse tostature

La Tonnellerie Orion è probabilmente l'ultima nata tra le tonnellerie francesi d'alta gamma. Uno specialista nell'acquisto del legno, specializzato nel rovere francese con una conoscenza approfondita delle migliori origini, Franck Monteau, un tonnellier e direttore di produzione con oltre 18 anni di esperienza, Christophe Garcia e Giuseppe Contratto, da sempre nel mondo del vino, che conosce bene le attese dei produttori. Forte delle sinergie di queste esperienze complementari, la tonnellerie propone anche in Italia una gamma di selezioni di rovere e tostature per un'esperienza di affinamento sorprendente.

Le diverse origini del rovere, in purezza o in assemblaggio permettono di evidenziare le caratteristiche organolettiche di ogni vino. Tronçais, Jupilles, Fontainebleau sono alcune foreste delle quali utilizziamo il

rovere dalla grana più fine ed è interessante poter verificare quanto possono contribuire ad affinare il vino in maniera diversa. Selezioni in purezza o assemblaggio? Saranno i vini a decidere.



TONELERÍA NACIONAL

Combinare 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



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 distinte. 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.

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 Integrale e OxoLine, acquisito grazie alla pluriennale esperienza, consente di proporre una soluzione completa per la realizzazione delle migliori Cuvées.



La capacità delle botti offerte va da 225 a 600 litri



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 distinte 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

