

Botti e barriques

Il binomio vino-legno esiste da millenni, perché in passato il legno era l'unico materiale reperibile in abbondanza con cui costruire grossi contenitori. Nell'ultimo dopoguerra i contenitori in acciaio, molto più pratici ma anche più asettici, hanno temporaneamente sostituito le botti. Oggi la tendenza a una sempre maggiore qualità induce a riportare nelle cantine le botti di legno. Certi vini, ottenuti da particolari vitigni, acquisiscono a contatto con il legno elementi che conferiscono loro maggiore struttura e durata nel tempo. Ma un vino affinato in legno assume anche aromi particolari, piacevolissimi se ben dosati, fastidiosi quando coprono gli aromi primari, quando cioè si eccede nell'utilizzo delle botti.

Non solo il tipo di legno, ma anche il taglio, la stagionatura, la tostatura e persino il lavaggio influiscono ceduti al vino dalla botte.

Grande o piccola?

La barrique è una piccola botte con capacità di 225 litri. Di tradizione francese, solitamente viene costruita utilizzando legno di rovere di Allier, Limousin, Tronçais, Nevers, Vosges e, più di recente, delle Rocky Mountains e anche proveniente dalla Russia. Rispetto a una botte grande, nella barrique la quantità di vino a diretto contatto con il legno è proporzionalmente maggiore e risulta di conseguenza maggiore anche lo scambio di sostanze con il legno. Il rapporto fisico-chimico tra una grande

botte e una piccola botte è di circa 3 a 1; ciò significa che sono necessari tre anni di botte grande per avere il bouquet di un anno di barrique. Questo non vuol dire, però, che la botte piccola sia da preferire alla grande: sta alla sapienza del cantiniere, in base alle uve a disposizione e alla loro destinazione enologica, dosare l'intervento del legno, scegliendone la pezzatura, la tipologia e stabilendo il tempo di affinamento.

La scelta del legno e la stagionatura

Esistono innumerevoli variabili nella produzione delle botti, che causano differenze, a volte anche notevoli, negli aromi che il legno cede al vino, soprattutto nel caso delle piccole botti, in cui, come già detto, il contatto con il vino è amplificato. Innanzitutto la zona di provenienza: il terreno dove cresce il legno da destinare alle botti gioca un ruolo fondamentale. Nei terreni più leggeri, più umidi (per esempio in Limousin) si ottengono legni più porosi, con tannini più aggressivi, indicati per i brandy. Al contrario, terreni più calcarei (in Alleria, ma anche in Tronçais e Vosges) danno legni meno porosi, più dolci.

La prima fase, dunque, è la scelta del legno: qui è fondamentale l'esperienza dell'uomo, che dovrà selezionare il legno della migliore qualità, preferendo i tronchi più dritti e con minori ramificazioni. Dal tronco si devono ricavare le assicelle: la tecnica migliore è quella dello spacco che, rispetto al taglio, ha il pregio di preservare e rispettare l'integrità delle fibre del legno.

Ottenute le doghe, bisogna passare alla fase di stagionatura. Infatti al momento del taglio il legno ha un tenore di umidità di circa il 70%, che renderebbe impossibile una buona tenuta delle botti dopo l'assemblaggio. L'essiccamento può avvenire all'aria aperta o in appositi essiccatoi: la differenza è stimabile in 3-4 anni di tempo. Negli essiccatoi si può abbattere l'umidità in tempi brevi, ma bisogna fare attenzione: la perdita veloce di acqua da parte del legno, con il conseguente veloce restringimento dei tessuti e delle fibre, potrebbe causare la formazione di spaccature più o meno grandi.

L'essiccamento naturale avviene semplicemente abbandonando le assicelle accatastate in un'ampia area all'aria aperta. La regola stabilisce che il periodo di stagionatura dev'essere al minimo di un anno per ogni centimetro di spessore dell'assicella. Ciò si-

gnifica due-tre anni e oltre, nel caso delle barriques. La stagionatura naturale, oltre a seguire un normale decorso di essiccamento, consente al legno di trattenere composti volatili di elevato potere aromatico, in particolare la vanillina (alla quale si attribuisce il classico sentore di vaniglia), che nell'essiccatura artificiale va perduta.

Piegatura e tostatura

Una volta stagionate, le assicelle vengono sagomate alle estremità per avere più larghezza al centro, dove il fusto ha il diametro maggiore. Le doghe vengono a questo punto unite nel primo cerchio formando, un fusto a forma di cono. La piegatura delle doghe, per completare la botte, avviene a caldo, com'è necessario per rendere meglio deformabile il legno. Segue la tostatura, ovvero l'esposizione al fuoco delle botti: è questa la fase che conferisce maggiori differenze aromatiche tra botte e botte. La tostatura leggera prevede circa 5 minuti di esposizione al fuoco; la media circa 10 minuti; quella forte intorno ai 15-20 minuti. La botte così trattata amplificherà nel vino gli aromi della famiglia dei tostati (fumé, caffè, tabacco, eccetera).

La degustazione