L'elaborazione sotto legno



Tradizionalmente attribuita ai Galli, la botte è servita da recipiente di vinificazione e, soprattutto, di spedizione da ben duemila anni. Fino ad una data molto recente, solo 30-40 anni fa, la totalità degli sforzi dei vinificatori era indirizzata ad attenuare e/o eliminare i "gusti di legno" tramite collaggio, sbollentatura, lavaggio... La ricerca formale e frequente del "legnoso" è molto recente e corrisponde curiosamente alla scomparsa della botte come strumento di trasporto, rimpiazzata dalle cisterne metalliche o dalle bottiglie. D'altronde, la qualità globale del vino non è in alcun modo legata al "legnoso", ci sono numerosi vini pregiati che non hanno alcun contatto col legno. Infine, ricordiamo che la produzione di botti per il vino, (circa 500.000/anno, vale a dire circa 1 milione di ettolitri) resta modesta rispetto alla produzione mondiale di vino (circa 250 milioni di ettolitri). La produzione di vini legnosi tramite aggiunta di trucioli ("chips") o di tannini, autorizzata in numerosi paesi è un orientamento di recente sviluppo.

Il contatto vino-legno, soprattutto in botte o equivalente di circa 225 litri, rinnovati dopo soltanto 3-5 anni di utilizzo, si accompagna a una notevole dissoluzione di numerosi composti. Oltre ad alcuni tannini, in lieve quantità, dell'ordine di 100-200 milligrammi per litro di vino rosso che può di per sé contenere quattro o cinque grammi di tannini d'uva, c'è dissoluzione di composti volatili aromatici. Natura e tenori di questi composti variano molto in base alla specie del legno, all'origine, alle condizioni di essiccazione e di maturazione prima della fabbricazione dei fusti e delle condizioni di riscaldamento-tostatura, indispensabile per curvare le piccole doghe della botte secondo la tecnica tradizionale. Oggi si utilizza quasi esclusivamente del legno di quercia europeo (quercia sessile *Quercus petraea* = *Quercus sessilis*, quercia peduncolata *Quercus pedonculata* = *Quercus robur*) o, in maniera più limitata, di quercia americana (quercia bianca *Quercus alba*).

Le differenze più importanti si osservano tra querce europee e querce americane da una parte, e tra legno poco o molto "tostato", dall'altra. L'impiego del castagno, dell'acacia, degli alberi da frutto è molto limitato sebbene sia la regola per il vero aceto balsamico, il meraviglioso aceto prodotto in Emilia Romagna.



Si conoscono parecchie decine di composti volatili ceduti al vino dal legno per comunicare i caratteri tostato, torrefatto, vanigliato, caramello, speziato, d'intensità relative molto variabili. Nei casi sfavorevoli, dominano i caratteri di vitigno, di terroir. Le differenze sono notevoli con le botti nuove e i vini giovani, si attenuano col tempo. Molti dei grandi vini, vinificati al 100% in botti nuove, presentano discreti aromi (o bouquet) di *boisé* (legnoso) dopo alcuni anni; il vino ha per fortuna conservato la sua (forte) personalità, senza lasciarsi sopraffare da caratteri estranei. L'odore di legno non deve cancellare gli altri aromi, non li deve sostituire e costituire da solo il bouquet, che risulterebbe allora artificioso. Il vino vecchio non deve essere un estratto di legno. Bisogna utilizzare il legno nei vini come le spezie in cucina, solo per dar risalto agli altri gusti. L'apporto di legno è favorevole in un vino conservato in botte per arricchire e completare gli odori e i sapori, ma la nota legnosa non deve essere immediatamente identificabile: deve restare, discretamente, in secondo piano.

A questo proposito, d'altronde, gli usi e i gusti sono molto diversi in base ai paesi. Si ricerca e si apprezza molto il gusto boisé nei vini rossi, e anche nei vini bianchi, in certe regioni della Spagna, così come in California, in Australia, a Città del Capo, in Cile, e per un buon numero di mercati dei paesi consumatori ma poco o non produttori, tipicamente dell "Europa del Nord", vale a dire, a livelli diversi, dal Belgio alla Finlandia passando per il Regno Unito, ma anche per il Canada e gli Stati Uniti. Al contrario, i consumatori di paesi come la Germania, l'Austria, la Svizzera, e anche l'Italia, abituati ai vini giovani, apprezzano meno i vini dal gusto di legno.



Si osserva nei primi anni che il bouquet si sviluppa meglio quanto più il vino è protetto dal contatto con l'aria con contenitori stagni e ben chiusi. Il bouquet raggiunge un certo livello d'intensità in botte o in vasca, ma è in bottiglia, condizionamento molto più ermetico, che raggiunge il suo apogeo. Poiché, se il vino respira poco (per utilizzare il linguaggio del cantiniere) a contatto e attraverso il legno, è in



situazione di totale asfissia con un tappo in buono stato. Il giunto idraulico del sughero gonfiato nel collo è così efficace che le quantità di ossigeno che possono penetrare annualmente nella bottiglia non sono misurabili. I "nuovi tappi" sintetici o le capsule a spirale riproducono bene questa impermeabilità, almeno per una durata dai cinque ai dieci anni, secondo le categorie. Il bouquet così formato è chiamato "bouquet di riduzione", poiché la riduzione per il chimico è il fenomeno inverso dell'ossidazione.

La presenza nel vino di tracce di anidride solforosa ha un'azione generalmente favorevole, dovuta alle proprietà riduttrici di questa sostanza. Questo additivo, il cui utilizzo è a volte denigrato, rappresenta tuttavia un reale miglioramento gustativo. È tutta, ben inteso, questione di dosi. Esso affina l'aroma primario del vino giovane cancellando le note aldeidiche che lo appesantiscono. Si esalta anche l'aroma di un'infusione di bucce di uve mature aggiungendo alcuni centigrammi di anidride solforosa per litro.

Un bouquet di riduzione esagerato può conferire ad alcuni vini un odore sgradevole. Si tratta di odori di "ridotto", di "bottiglia", di "luce", di "sole", così nominati perché l'effetto fotochimico della luce intensifica questo difetto. Si percepiscono all'olfatto come mancanti di franchezza, con un leggero sentore agliaceo, o che ricorda a volte il sudore. Sono responsabili di questi odori dei derivati che contengono zolfo ridotto (o raggruppamenti tiolici), come l'etilmercaptano.

Sono del resto presenti in qualsiasi normale bouquet di riduzione, ma soltanto allo stato di tracce. L'odore poco gradevole di ridotto è percepito a partire da alcune frazioni di milligrammo per litro di derivati tiolici volatili.

La formazione di bouquet di ossidazione segue un processo opposto a quelli che sono stati appena descritti. Fin dall'inizio, poiché il vino non è protetto dall'ossigeno, la formazione abbondante di acetaldeide e altri composti analoghi copre tutti gli altri caratteri.

Il suo odore di mela, di mela cotogna, poi di mandorla, di noce, si sostituisce interamente agli aromi primari e secondari. È la ragione per cui i vini di questo tipo provengono generalmente da vitigni neutri (palomino di Jerez, ad esempio).

I moscati rappresentano un caso particolare. Per rispettare il loro aroma primario, si evita o si abbrevia la fermentazione e si arresta la fermentazione alcolica del mosto, proteggendolo dall'ossidazione fino all'imbottigliamento. Solo alcuni moscati dalle regioni calde, eccezionalmente ricchi in terpeni, sopportano una leggera maderizzazione.



tratto da:
Degustare il Vino
di EMILE PEYNAUD e JACQUES BLOUIN
edizioni Edagrigole 2007

Condividi Tweet

Vai inizio pagina
Chiudi