

**fondazione banfi**

---

**SANGUIS JOVIS**

ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Fare clic per modificare lo stile del  
titolo della presentazione

# Titolo della presentazione

L' uso del legno nella valorizzazione del vitigno e  
nell'espressione del terroir: barrique  
o botte grande?

Vincenzo Gerbi

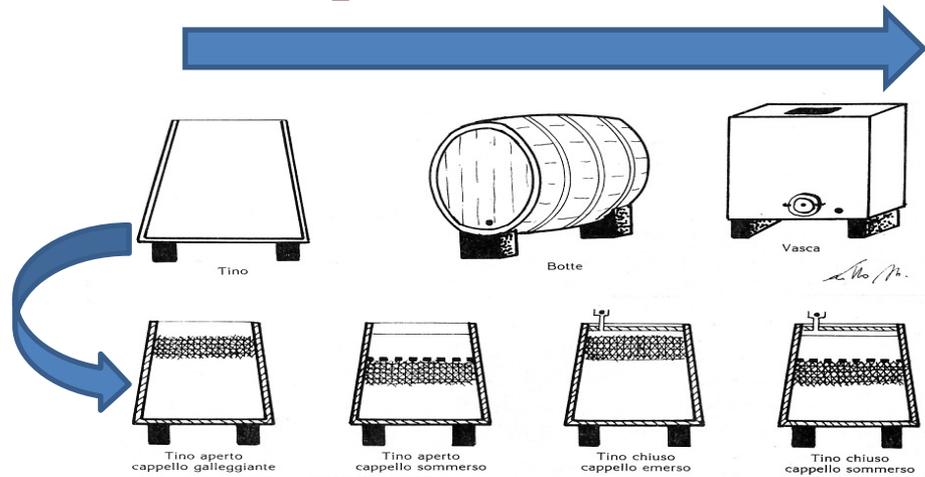


**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# Evoluzione dei recipienti di fermentazione

Dolium  
↓  
Palmento  
↓  
Tino aperto  
↓  
Tino chiuso  
↓  
Vasca/Fermentino



progressiva identificazione con  
i recipienti di conservazione

# I vasi vinari

Non sempre accolgono solo la fermentazione a volte devono consentire di realizzare

- ♦ fermentazione
- ♦ conservazione
- ♦ invecchiamento (quando necessario)

Evoluzione dei materiali nei tempi recenti:

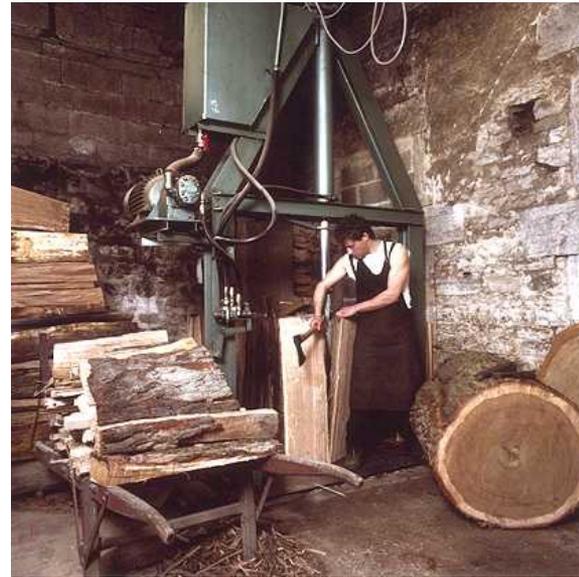
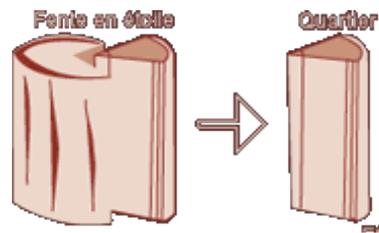
Legno → cemento → acciaio → PRFV → acciaio inox

Oggi convivono: legno, cemento, acciaio inox

## Conduktivität thermischer der wichtigsten Materialien von Interesse für die Enologie

Materiale	Lambda W/mK	Densità Kg/m <sup>3</sup>
Acciaio	60	7800
Acciaio Inox	13	7700
Rame	380	8900
Vetro	0,8	2500
Legno conifera	0,13	500
Legno latifoglie	0,18	300
Cemento armato	2,30	2400

- Lo spacco o fenditura

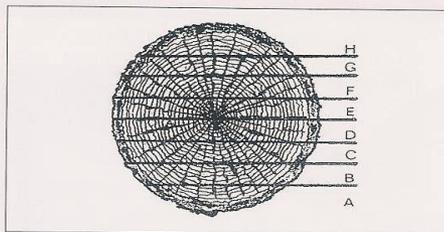


- Sistemi moderni ottimizzano lo spacco limitando lo spreco di legno.



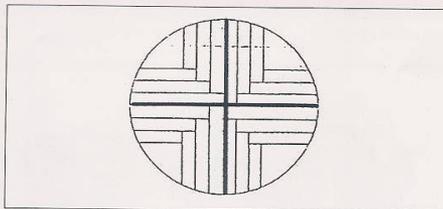
## Il Rovere migliore, questione di taglio o fibra?

**Legname Segato:** è il metodo più utilizzato al mondo per ricavare le tavole dal tronco, si parte da un'estremità del tronco (dalla testa) e si sega parallelamente alla corteccia. Tagliando in questo modo si sfrutta al massimo il tronco e la resa dello stesso può arrivare al 75% (il resto è scarto, corteccia, segatura etc.). Questo tipo di taglio va bene per qualsiasi manufatto in legno ed in qualche caso anche per botti di notevoli capacità.



Schema del legname segato tradizionale

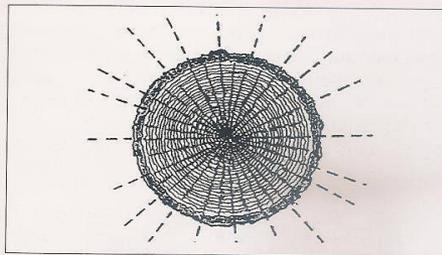
**Legname Segato di quarto:** è un tipo di taglio a sega che si rifà allo spacco, si prendono i tronchi e si tagliano parallelamente ad un'ipotetica croce della testa (vedi sotto) così facendo si ottengono molte tavole con le fibre parallele all'asse di taglio speculari, ma anche semispecchiate e fiammate. Il parallelismo della fibra aiuta la tenuta del recipiente e per questo è il tipo di taglio più utilizzato per le botti di piccola, media e grande capacità.



Schema del legname segato di quarto

**Legname Spaccato:** consiste nello spaccare il tronco dalla sua testa lungo la fibra con dei cunei. Così facendo si otterranno solo doghe con la fibra perfettamente parallela e quindi con una maggiore capacità di tenuta. Questo tipo di taglio è l'unico che garantisce la tenuta per doghe di rovere di spessore fino ai 38 mm. Per spessori maggiori è inutile o dannoso poiché non ci sono problemi di tenuta, e la fibra troppo parallela limiterebbe la traspirazione del legno.

Questo tipo di taglio è il più utilizzato per la produzione di barriques e tonneaux.



Schema del legname spaccato

**Fibra Grossa:** si definisce fibra grossa quando per 1 cm. di spessore di legno ci sono 2-3 anelli di accrescimento (accrescimento veloce, foreste larghe).

**Fibra Media:** quando per 1 cm. di spessore del legno ci sono 3-4 anelli di accrescimento (accrescimento medio).

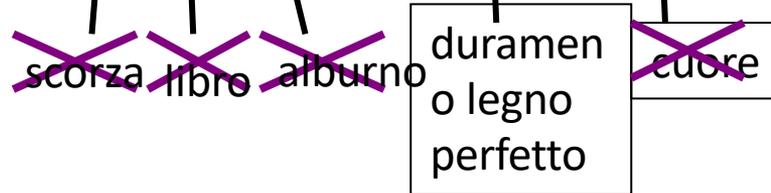
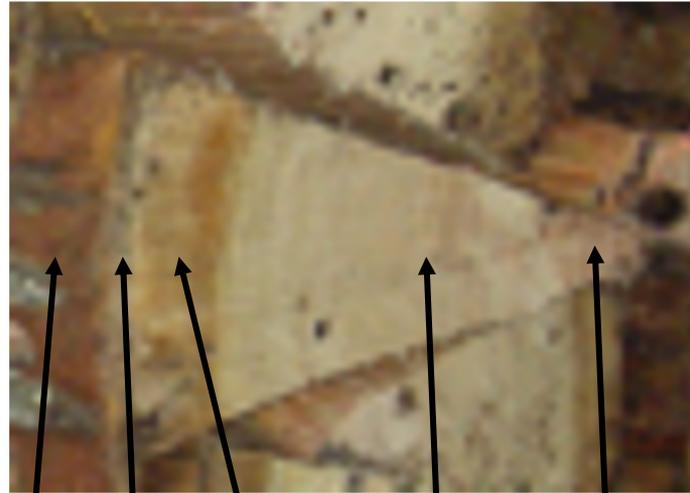
**Fibra Fine o Compatta:** quando per 1 cm. di spessore di legno ci sono 5-8 anelli di accrescimento (foreste fitte e secolari), è il legname migliore perché più ricco di sostanza aromatica e più resistente alle perdite.

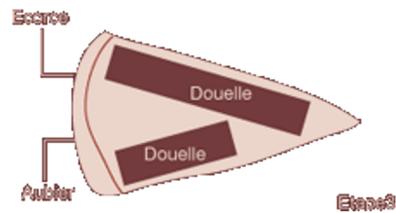
\* **Pietro Garbellotto** ha più di sessant'anni di esperienza diretta nel legno e in particolare modo del rovere ed è stato per quindici anni Presidente Nazionale della Federcomlegno: è considerato uno dei massimi esperti italiani del rovere.

I quarti ottenuti saranno poi segati e rifilati.

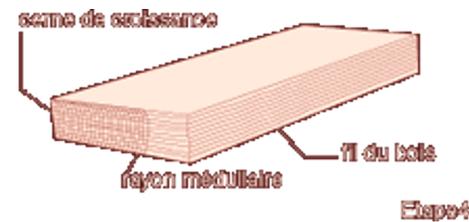


- Con il taglio sarà eliminato il legno inadatto: scorza, libro, albarno e cuore





Le quartier



Le merrain

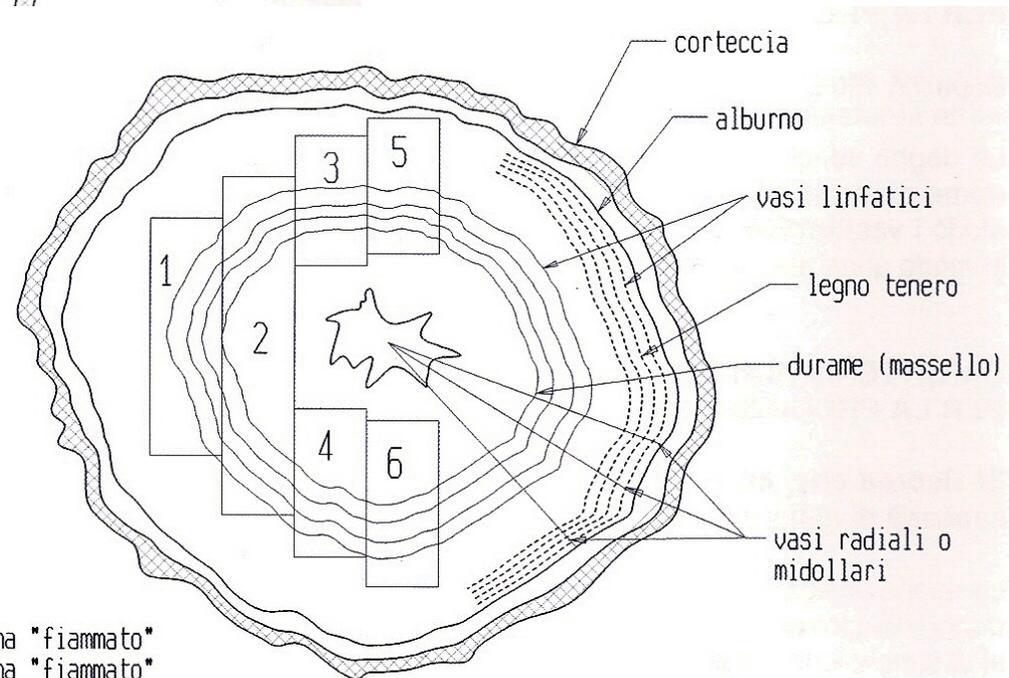
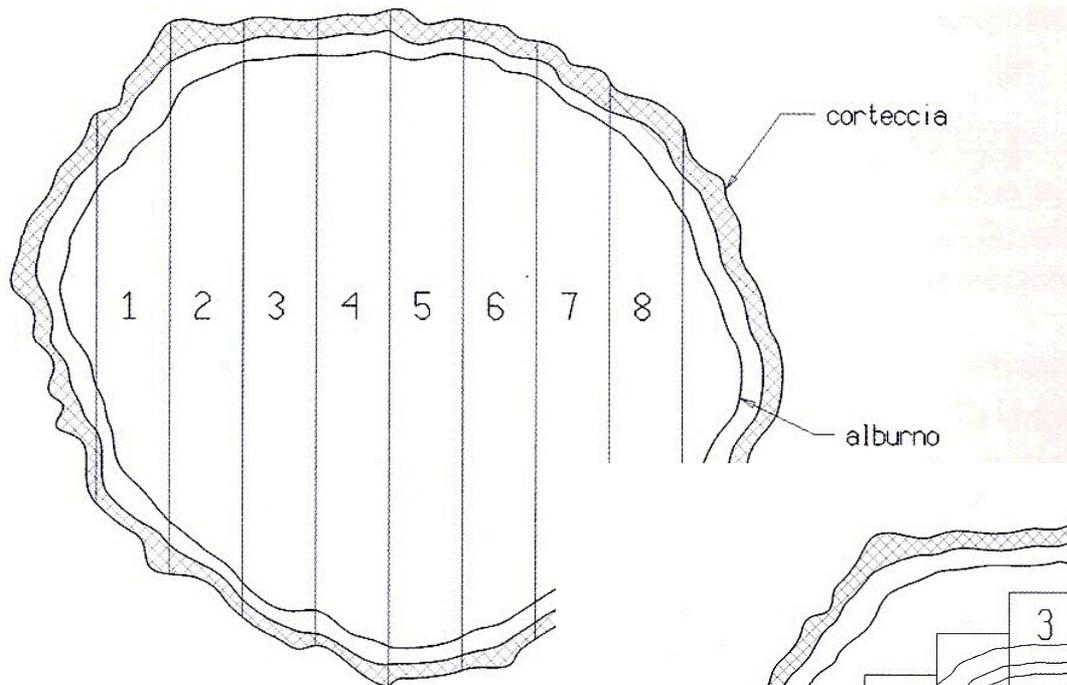
I quarti saranno quindi sbordati e squadrati in modo da ottenere un semilavorato da 27 -30 mm, che consentirà di produrre doghe di 22-27 mm di spessore, a seconda del volume della botte

- La mise en palettes des



Le assi sono impilate in modo da consentire la circolazione dell'aria. I lotti sono identificati e tracciabili





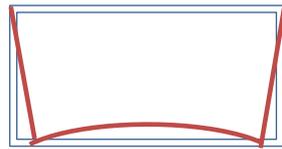
- 1 - prisma "fiammato"
- 2 - prisma "fiammato"
- 3 - prisma di "quarto" (specchiato)
- 4 - prisma di "falso-quarto" (rigatino)
- 5-6 - prismi di quarto (specchiato)

- La stagionatura
- Avviene all'aperto, normalmente su battuti di cemento, baganti dalla pioggia seccati dal vento e dal sole perdono tannini astringenti, talora si sviluppano funghi come *Auereobasidium pullulans*, che favorisce la trasformazione della lignina in vanillina.
- Attenzione a evitare la presenza di cloro che può consentire lo sviluppo di odori anomali (TCA).



# Dalle assi alle doghe pronte al montaggio

- Le operazioni di costruzione della barrique



Formatura della doga



Montaggio della barrique





Sul fuoco

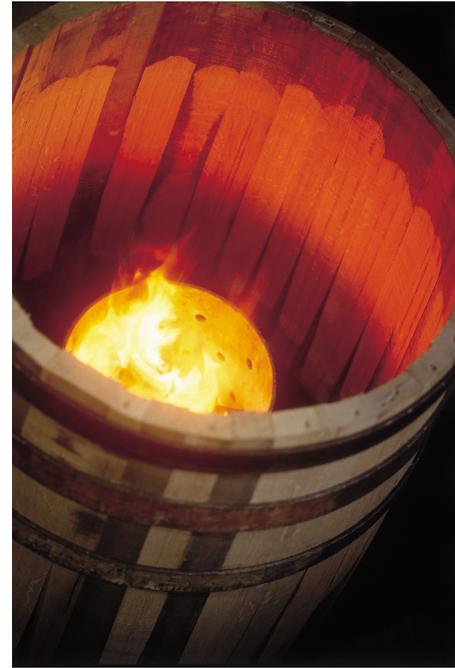


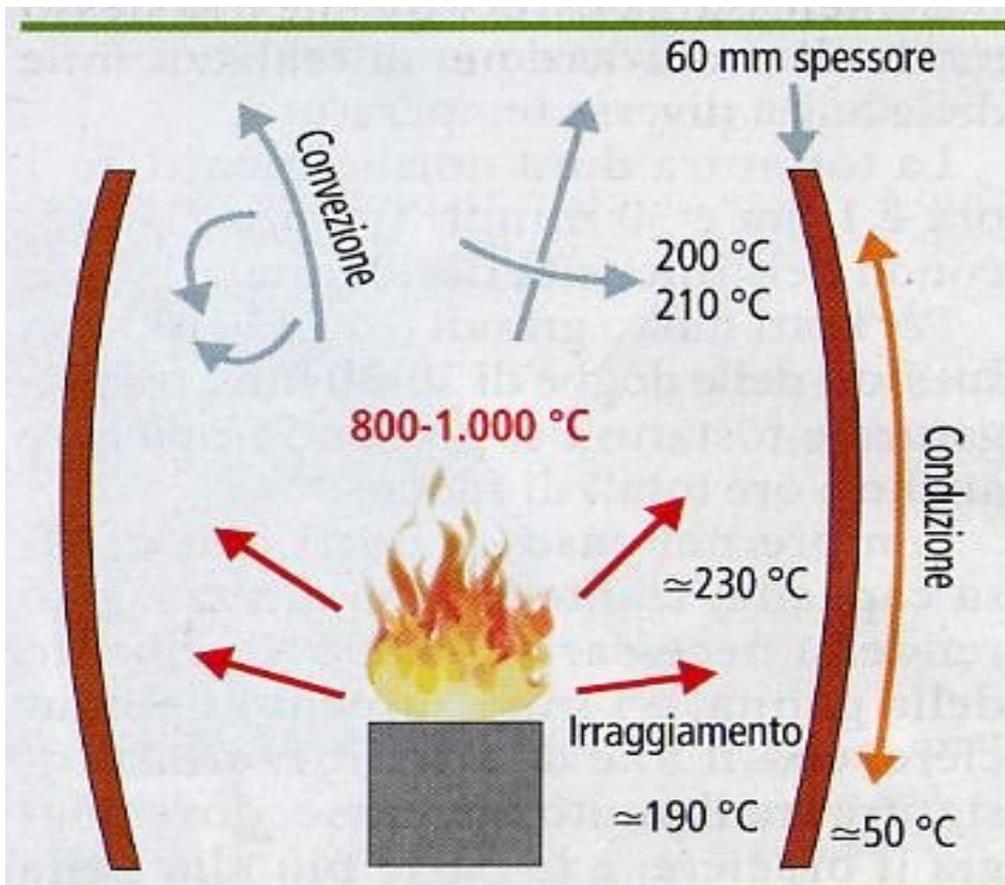
Riscaldamento



Piegatura con un cavo di acciaio







**FIGURA 1 - Temperature e tostatura**

Differenti forme di propagazione dell'impulso termico con conseguenti temperature e differenti aree interne interessate durante la tostatura, botte da 40 hL, altezza doga 2 m.









- Metodo antico e particolare per l'affinamento in legno:
  - *Bondes de coté* : il fusto ruota di 30 gradi, in modo da tenere il tappo a bagno nel vino



- L'affinamento sotto velo di certi vini speciali:



# Fenomeni di cessione al vino da parte del legno "fattori che ne condizionano l'entità"

- Dimensioni del recipiente
- origine botanica del legno
- Provenienza geografica
- caratteristiche fisiche del legno
- tipo di lavorazione
- durata del contatto
- età del recipiente

# I “nuovi” pericoli nell’affinamento dei vini rossi

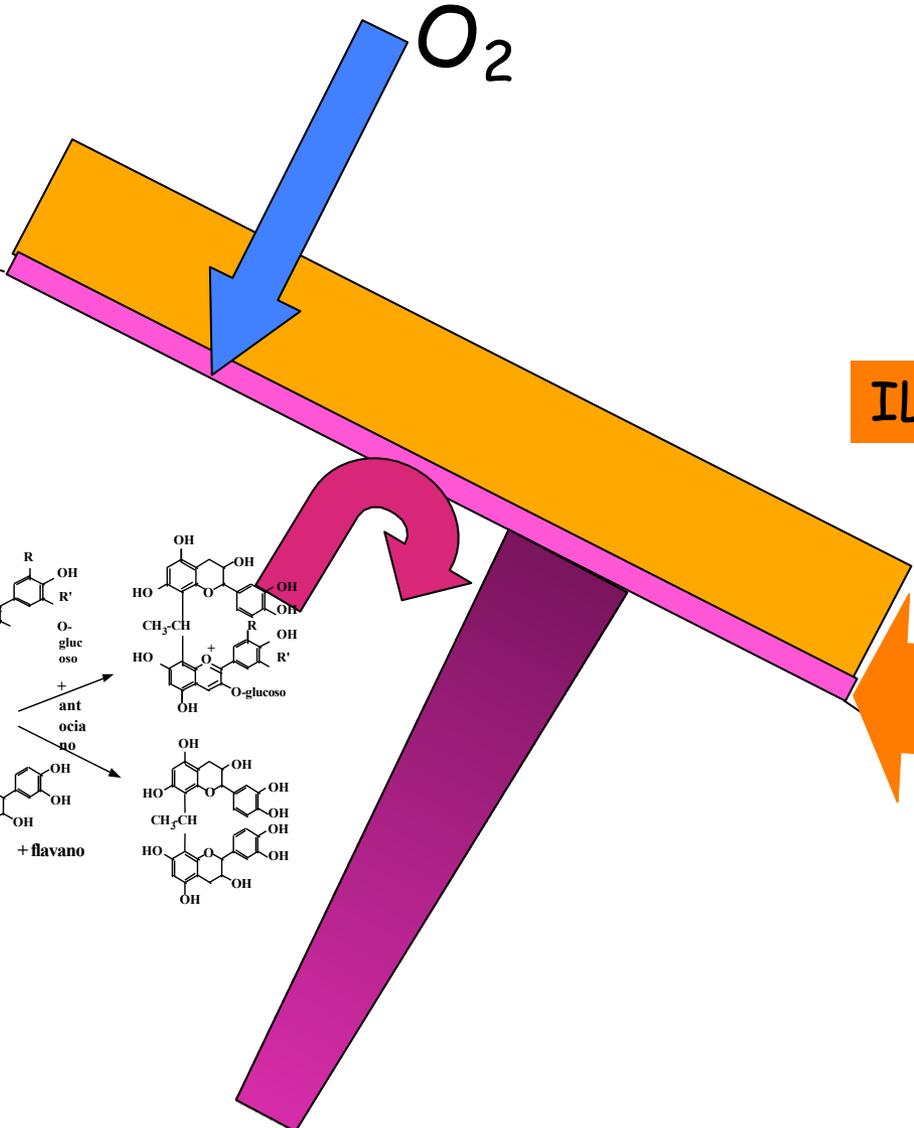
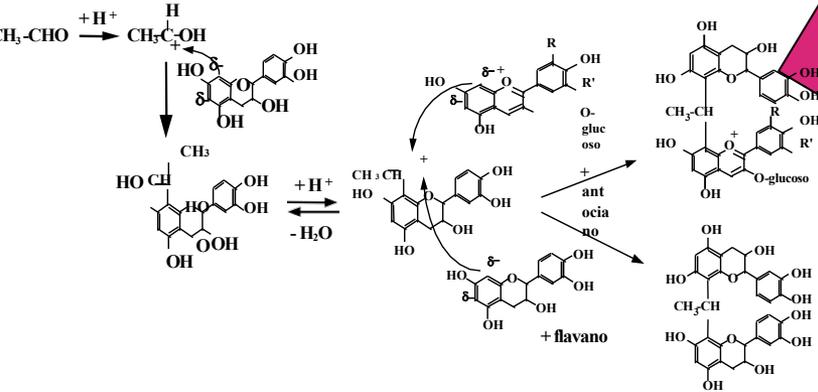
- Arresti di fermentazione
- Alterazioni batteriche
- formazioni di odori di ridotto persistenti
- Formazioni di odori anomali da *Brettanomyces* (es. 4-etilfenolo)

ARIA con 21% di ossigeno

O<sub>2</sub>

IL LABORATORIO

Vino con ossigeno  
10 -20 ppb  
di ossigeno



# Le alternative all'affinamento in fusti di legno:

- Apporto di legno sotto forma di pezzi o « chips »
- Ossigenazione ,mediante microossigenazione
- Pratica molto utilizzata in USA, Australia, sud Africa, regolamentata in UE e da noi ammessa solo per i vini senza denominazione di origine





Taille 0,6 cm  
Chauffe moyenne



Taille 0,6 cm  
Chauffe forte



Taille 0,6cm  
Double chauffe



Taille 2cm  
Chauffe moyenne



Taille 2cm  
Chauffe forte

- le dimensioni del chips
- Il grado di tostatura
- l'origine del legno
- La specie botanica
- Influenzano fortemente l'effetto sul vino, anche in ragione della superficie di contatto che può essere molto superiore a quella calcolabile nella botte





- Polvere di legno aggiunta in pigiatura in Australia :



- Cubetti e varie forme



- Tubi traforati in Inox per contenere piccoli pezzi di legno



# Sacchetti di plastica alimentare per la sospensione di chips nel vino



- Inserti di legno in verticale o
- orizzontale

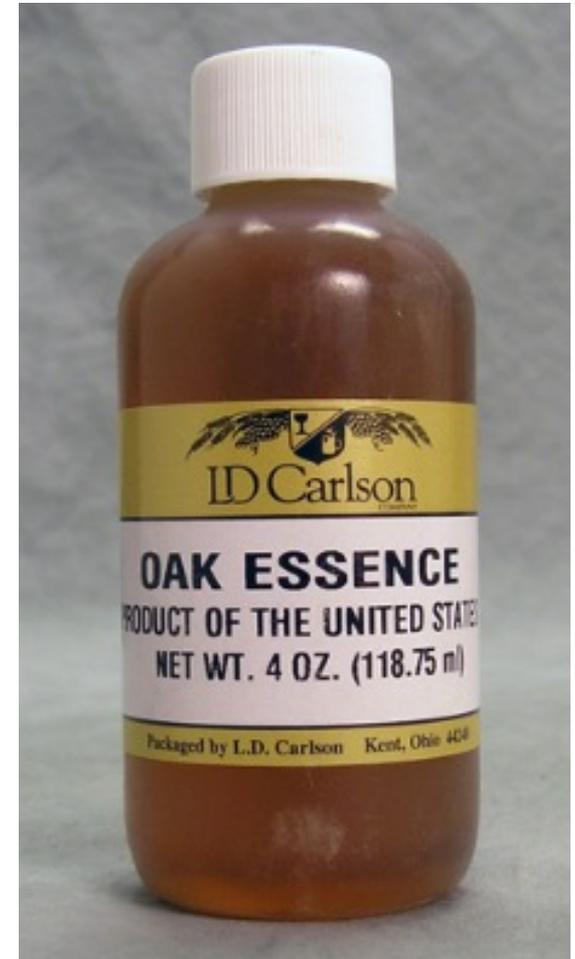
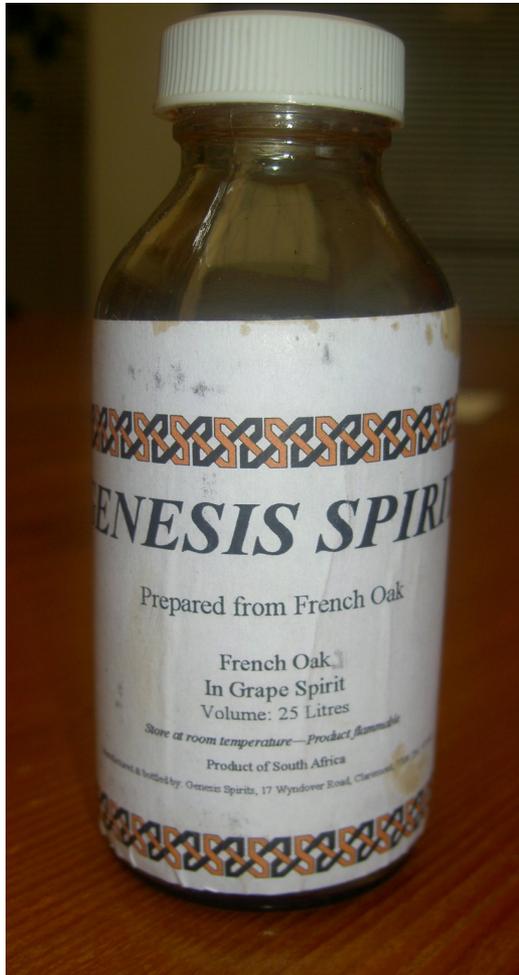


90x6,75x1,25





- ....ed esistono anche degli estratti liquidi....





Ci si può chiedere se sia meglio mettere  
il vino nel legno ...o il legno nel vino....

**EFFETTO BARRIQUE  
NEBBIOLO 2012**

