

fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Vino e legno: tendenze, evoluzione e prospettive

Alessandra Biondi Bartolini

– 23 settembre 2021 –

Di cosa parleremo

- Perché tanta attenzione al contenitore?
- Le tendenze del passato. Breve storia sull'uso dei contenitori in legno in enologia
- L'enologia moderna: il legno nelle cantine toscane
- L'arrivo della barrique e la critica enologica
- Le nuove tendenze e l'uso «maturo» della barrique



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Il contenitore

La forma del vino

Dall'otre all'anfora, dall'anfora alla botte, dalla botte (sfuso) alla bottiglia: momenti importanti nell'evoluzione e la strada verso la qualità dei vini.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Il mondo classico, Greci e Romani, non conosce la botte. Produzione, conservazione e trasporti nei contenitori di terracotta: dolia e anfore. Il legno si usa invece presso gli Etruschi e ei Romani nella pigiatura e nella torchiatura.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

La nascita dei contenitori di legno si deve ai Celti che lo usano per il latte e per la birra:

Da contenitore «scavato» a contenitore «assemblato»

- Adatto ai trasporti
- Facilmente impilabile
- Resistente alle pressioni e agli urti
- Leggero
- Maneggevole



Dal I secolo a.C. anche i Romani cominciano ad adottare e a conoscere l'uso delle botti soprattutto per il trasporto fluviale sul Rodano, il Reno e il Danubio



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Dalle descrizioni degli autori latini

Dimensioni: molto diverse, da 24 cm fino a 2 metri fino a quelli «più grandi di una casa» citati da Strabone.

Essenze: disponibili, leggere e facili da tagliare e piegare – larice, abete, abete rosso e quercia dal Basso Impero.

Cerchiatura: salice, pioppo, nocciolo, castagno legati con vimini.



Trattamento: trattati internamente con la pece e puliti e bonificati con essenze erbacee e aromatiche.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Il Medioevo



Monasteri



*Un de nu incerchia bote in lo Casao,
L'altro Masteli grandi, e Mastetele.
E avemo anca boteghe per Citar.*

Arti
e congregazioni



Photo © by Karl Demetz



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

La tecnologia e l'innovazione: cos'è cambiato da allora

Contentitore assemblato senza colle e chiodi

Tecniche di assemblaggio e forme abbastanza simili

Molti attrezzi manuali sono rimasti identici

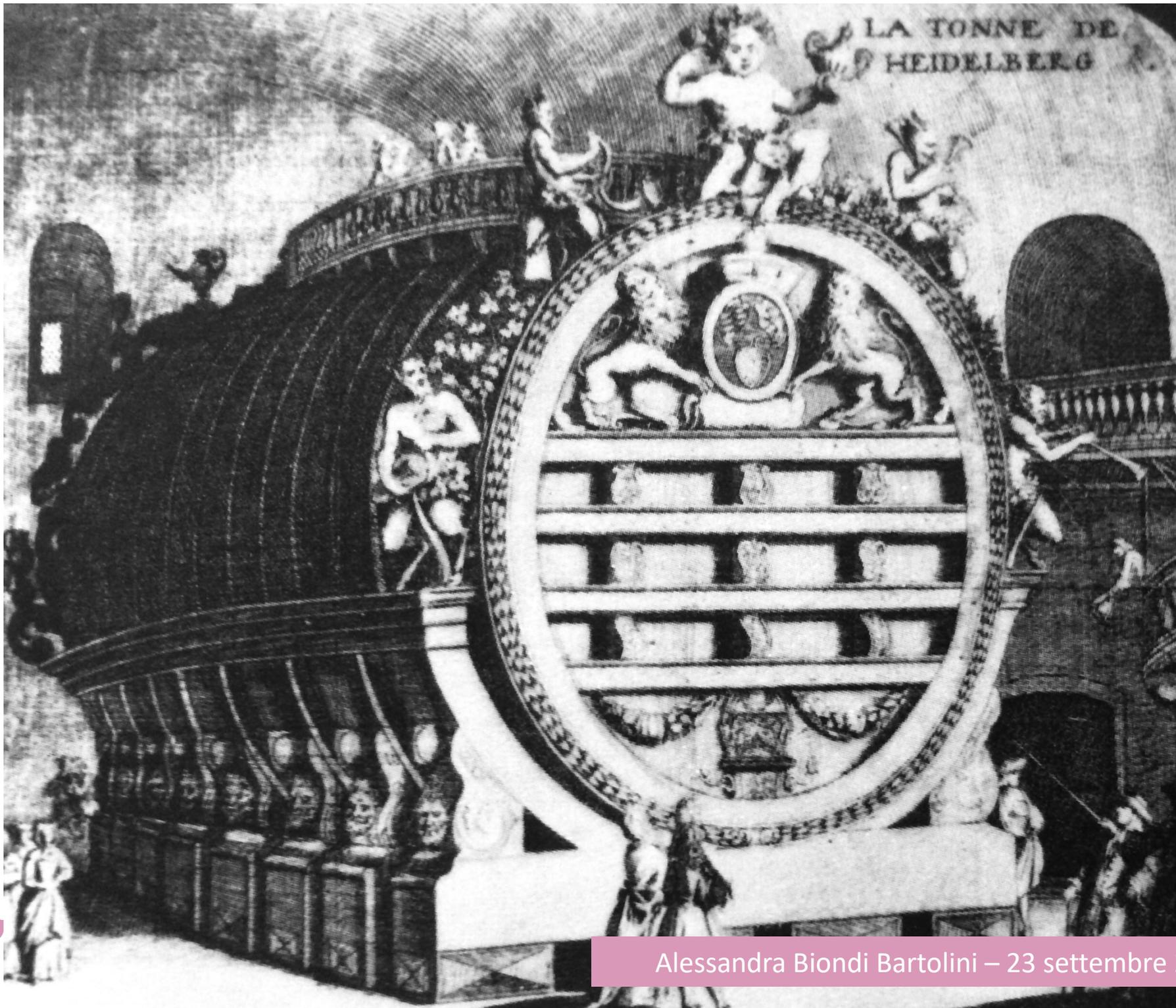


- Scelta del legno
- Automazione delle operazioni più affaticanti
- Controllo delle operazioni e della qualità
- Gestione enologica e conoscenza del ruolo di interfaccia legno-vino
- Gestione delle operazioni di igiene
- Durata e manutenzione



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS



1765: Dutch match

Gli olandesi inventano la pratica di stoppinatura: bruciatura dello zolfo all'interno delle botti

Conservazione e invecchiamento dei vini più a lungo nelle botti

Facilita e accompagna (con la diffusione della bottiglia) un cambiamento di stile nei vini: più strutturati e adatti a invecchiamento prolungato



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

In Italia

Castagno, roverella, acacia, frassino

Botti grandi

N. 22

PREZZO CORRENTE DELLA

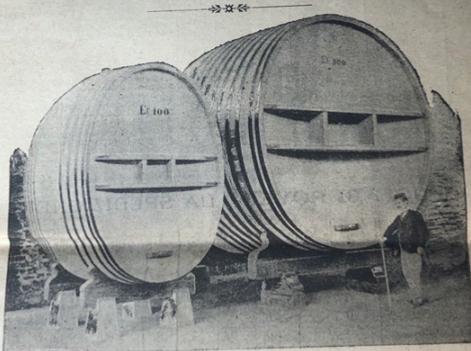
FABBRICA MECCANICA DI BOTTI

← STABILIMENTO A VAPORE FONDATA NELL'ANNO 1876 →
 PRESSO LA FATTORIA FENZI A SANT'ANDREA IN PERCUSINA
 TRASFERITO FINO DAL 1899 A FIRENZE
 VIA SENESSE - ANGOLO DI VIA DEL GELSOMINO
 (a 10 minuti fuori della Porta Romana, sulla linea della Tranvia per il Chianti)
 Banco in Firenze, Via de' Conti, 1
 Corrispondenza telefonica - Telefono 715

VENTIDUE MEDAGLIE

→ **QUATTRO D'ORO** ←
 Torino 1884 - Città di Castello 1893 - Milano 1894 - Arezzo 1895

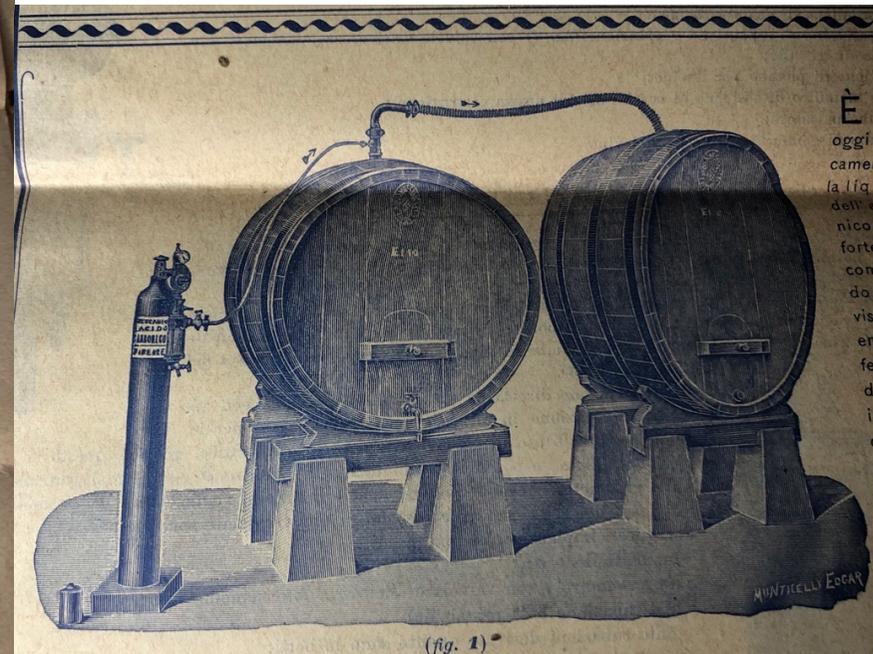
RAPPRESENTANZA ESCLUSIVA
 Per le Province di MENDOZA e SAN JUAN (Repubblica Argentina)
 → presso il Signor PIETRO PAOLO BRANDI ←
 Proprietario dell'Establecimiento Viti-Vinicola EL VESUBIO
 MENDOZA DIP. LAS HERAS (Repubblica Argentina)



BOTTI SEMPLICI E BOTTI-TINO OVALI E ROTONDE
 TINI DA FERMENTAZIONE - FUSTI DA SPEDIZIONE
 FILTRI A SACCHI E A PASTA CELLULOSA
 POMPE DA TRAVASO E IRRORATRICI
 ROBINETTERIA IN ALLUMINIO E OTTONE NICHELATO
 ATTREZZI PER CANTINE - MACCHINE AGRICOLE

Indirizzi { Per lettere: FABBRICA MECCANICA DI BOTTI - Firenze
 Per telegrammi: FABBRICA BOTTI - Firenze

Anno 22° - Questo prezzo corrente annulla i precedenti - 1897



fo

SANGUIS JOVIS

Il 1900: i nuovi materiali



Nel 1900 arrivano nuovi materiali di più facile gestione:

- cemento
- vetroresina
- acciaio

Nelle regioni dove si producono soprattutto vini rossi di pregio, la maturazione avviene sempre in botti grandi, a volte molto vecchie, in castagno o in rovere.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

La barrique, lo stile bordolese, la critica enologica

La barrique viene usata estesamente e diventa uno stile enologico:

- su vini nuovi e della tradizione
- come strumento di elevazione della qualità

Nascono nuovi termini:

- barriccato
- barriccaia



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

#potenza
#concentrazione

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

L'introduzione della barrique nelle denominazioni italiane



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Le nuove tendenze: differenziare per prodotti e consumatori diversi

L'indagine UIV e Justin Knok MW



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

I consumatori e i mercati stanno cambiando

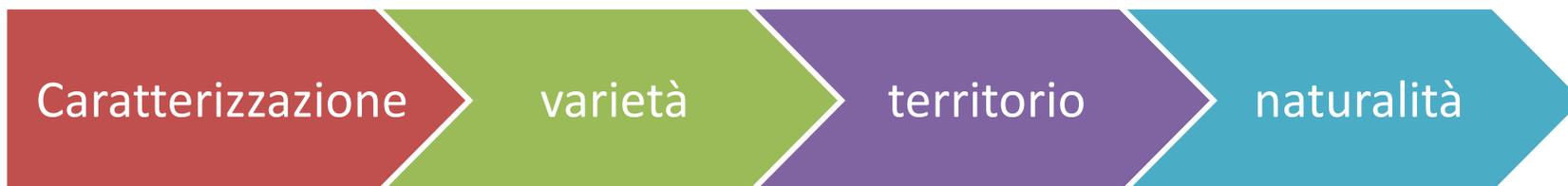


- Consumatori giovani - Millenials
- Occasioni di consumo
- Interesse per caratteri di freschezza
- Vini meno alcolici, fruttati, territoriali
- Minor ricerca dei caratteri dati dal legno
- Mercati emergenti e meno maturi

#eleganza
#freschezza
#territorialità

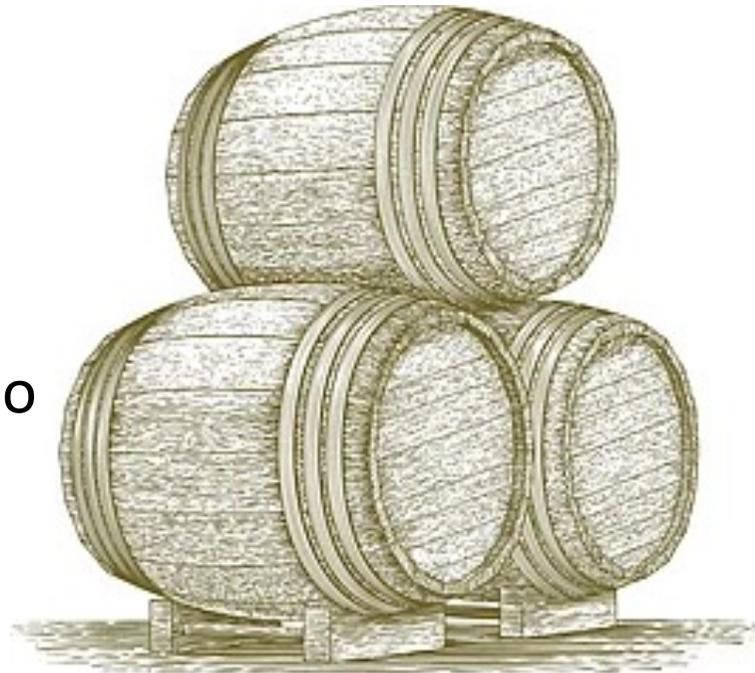


fondazione banfi
SANGUIS JOVIS



Cambia la finalità dell'uso della barrique

Anni '90, primi
anni 2000:
Estrazione
componenti
aromatiche
proprie del legno



Anni '20 del 2000:
Stabilizzazione
del colore, della
struttura tannica
e armonizzazione
componente
aromatica



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

Ma non in modo uniforme... (non sempre e non solo)

Estrazione
componenti
aromatiche
proprie del legno
+ evoluzione
organolettica



Bordeaux,
Borgogna, vini di
stile bordolese
del resto del
mondo, California

Nuovi produttori:
Cina

Vini di media
gamma (uso dei
legni alternativi?)



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

Cambiano i criteri di scelta del legno

Dall'origine geografica alla grana e altri parametri misurabili



Dalla lavorazione:
Stagionatura,
tostatura (HT, MT,
LT, customizzate,
fondi tostati ecc.)

Formati:

- Regioni classiche (Bordeaux Borgogna, Napa, Pinot nero NZ – barrique + qualche esperimento)
- Italia: ritorno al legno grande, uso più prolungato della barrique
- Spagna: interesse per il legno grande di diversa origine.
- Rhone: 600 L



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

Modello Bordeaux – legno piccolo (barrique)

Dove	Lo adottano anche Napa Valley (USA), Margaret River, (Australia), Mendoza (Argentina) e Cile per il Cabernet Sauvignon; L’Australia per il Syrah e I paesi emergenti
Caratteristiche dei vini	Varietà con elevato potere riducente ricche in polifenoli
pH	pH elevati
Rischi enologici	Alto rischio microbico, basso rischio ossidativo, FML in acciaio
Gestione	Invecchiamento ossidativo, molti travasi, rimozione delle fecce
Durata	12-20 mesi
Evoluzione e fasi successive	Successiva evoluzione in bottiglia

Mod da J. Knock MW e UIV, Simei 2019



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Modello Borgogna, legno piccolo (barrique o piccoli tagli customizzati)

Dove	Lo adottano anche i produttori di Pinot nero di Sonoma, Santa Barbara e Oregon (USA), Yarra Valley (Australia), Martinborough (Nuova Zelanda) e altri paesi emergenti
Caratteristiche dei vini	Varietà con bassa capacità riducente, livello di polifenoli basso
pH	pH bassi
Rischi enologici	Rischio microbico più basso, elevato rischio ossidativo, FML in legno
Gestione	Affinamento sulle fecce, pochi travasi
Durata	12-20 mesi
Evoluzione e fasi successive	Lunga evoluzione in bottiglia

Mod da J. Knock MW e UIV, Simeis 2019



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Modello dell'Alto Rodano (botti medie 600 litri)	
Dove	Lo adottano anche i produttori di Syrah di altre regioni e dell'Australia. Ottime opportunità di crescita.
Caratteristiche dei vini	Varietà con alto potere riducente, ricche in polifenoli
pH	pH elevati
Rischi enologici	Alto rischio microbico, FML in legno
Gestione	Affinamento sulle fecce, pochi travasi
Durata	12-20 mesi
Evoluzione e fasi successive	Lunga evoluzione in bottiglia



Modello Rioja (botti medie)	
Dove	
Caratteristiche dei vini	Varietà con medio potere riducente, contenuto medio in polifenoli
pH	pH elevati
Rischi enologici	Alto rischio microbico, medio rischio ossidativo, FML in acciaio
Gestione	Affinamento ossidativo, rimozione delle fecce, travasi frequenti
Durata	12-24 mesi
Evoluzione e fasi successive	Evoluzione in bottiglia da breve a media

Mod da J. Knock MW e UIV, Simei 2019



fondazione banfi
 SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Il modello italiano, la rinascita dell'interesse per la botte grande

Modello Italiano (botti grandi)	
Dove	Lo adottano anche nel Burgenland austriaco, in Rioja e sta crescendo con ottime opportunità in Australia, Argentina, USA e Nuova Zelanda.
Caratteristiche dei vini	Varietà con bassa capacità riducente, livello di polifenoli basso
pH	pH da medi a elevati
Rischi enologici	Rischio microbico da medio a elevato – FML in acciaio
Gestione	Lento affinamento ossidativo, alcuni travasi, rimozione delle fecce.
Durata	Elevage lungo: 12-48 mesi (in accordo con i disciplinari)
Evoluzione e fasi successive	Evoluzione in bottiglia da breve a media



Altre tendenze nella scelta del legno

- Uso bilanciato e minore di legno nuovo (durata maggiore delle barrique)
- In Italia riduzione di interesse per il legno americano
- Scelta in funzione della grana (fine), stagionatura, tostatura più che della provenienza.
- Barrique tailor made: legni misti, customizzazione, ibridi, tostatura personalizzata, tipologia di barrique in funzione della varietà.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Il trend della sostenibilità: l'uso del legno in cantina è una pratica sostenibile?



- Gestione sostenibile delle foreste (ONF Francia)
- Certificazioni PEFC
- Stoccaggio CO2
- Fine vita della barrique
- Uso dei prodotti alternativi in combinazione



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

Il vino nel legno

il progetto ProVaCi e il progetto ReViVal



Progetto REVIVAL
sottomisura 16.2 GAL START



Regione Toscana



progetto realizzato con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

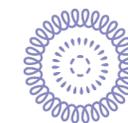


Creare un filiera legno-vino in Toscana con le essenze dei boschi locali: castagno e roverella

1 - Caratterizzazione genetica delle popolazioni di castagno dei boschi del Chianti e verifica della provenienza del legname delle botti-relitto ancora presenti nelle cantine



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS



Fondazione
Clima e
Sostenibilità

Alessandra Biondi Bartolini – 23 settembre 2021

Analisi su doghe storiche



Prelievo di campioni di
relitti di doghe presso
15 cantine del Chianti

Volte a comprendere:

- specie utilizzata
- aspetti qualitativi
- provenienza



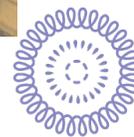
Fondazione
Clima e
Sostenibilità



Progetto PROVACI 2014



La produzione di una partita di doghe di castagno, realizzate con legname di due popolazioni del Chianti, ha permesso la realizzazione di carati da 250 l



Fondazione
Clima e
Sostenibilità

L'affinamento del vino

Sui carati sono state svolte le prime prove di affinamento di Sangiovese, presso il **Castello di Verrazzano** del Chianti e un azienda vitivinicola di Scansano.



Progetto ReViVaL

Informazioni derivanti dal progetto
per trasferirle alle aziende nei territori – il Mugello -

In particolare

- aziende forestali
- segherie
- fabbriche di botti
- aziende vitivinicole



Progetto REVIVAL
sottomisura 16.2 GAL START





Progetto REVIVAL
sottomisura 16.2 GAL START



OBIETTIVI FINALI

1. - **Avere operatori forestali** capaci di tagliare e selezionare le partite di tronchi che rispettino gli standard qualitative idonei alla produzione di doghe;
2. - **Avere segherie** capaci di produrre assi atte a diventare doghe, secondo gli standard qualitative richiesti dai bottai e tipici del mercato internazionale;
3. - **Avere cantine** che lavorino nella logica della produzione di uva e di legno;
4. - **Avere bottai** in grado di lavorare legno fornito dalle cantine o dalle segherie;
5. - Definire meglio le **potenzialità della farnia**;
6. - Conoscere le eventuali potenzialità **nutraceutiche dei composti ceduti dal legno.**

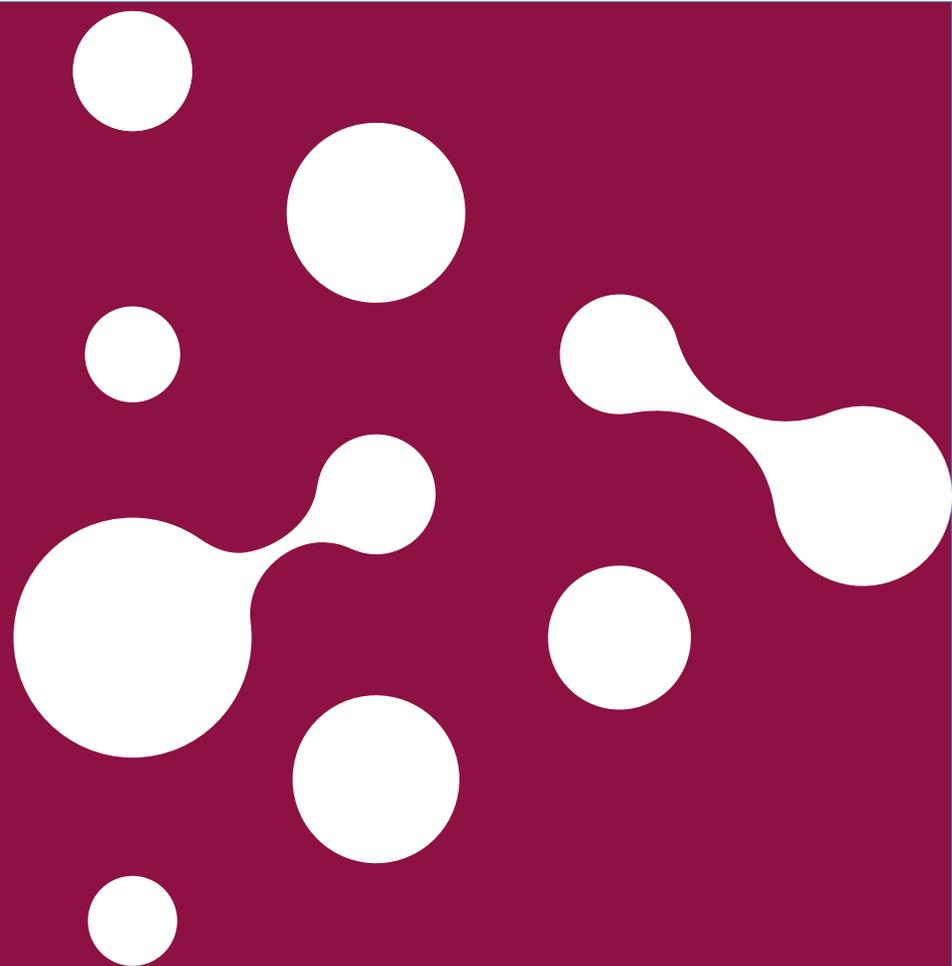


Progetto REVIVAL
sottomisura 16.2 GAL START



Regione Toscana





fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

fondazionebanfi.it