

estratto da
VITENDA 2008

BARRIQUE E TRUCIOLI, UNA COESISTENZA POSSIBILE

Riccardo Castaldi

Con il Regolamento (CE) n.1507/2006, della Commissione dell'11 ottobre 2006, è stato autorizzato anche all'interno dell'Unione europea l'impiego dei pezzi di legno di quercia nell'elaborazione dei vini, rendendo possibile una pratica di fatto già diffusissima nei nuovi Paesi produttori.

La possibilità di impiegare i pezzi di legno ha scatenato un'accesa discussione, uscita dai confini del settore, che ha portato gli operatori ad assumere posizioni nette e contrastanti ed alcuni comuni a vietarne tassativamente l'utilizzo su tutte le produzioni vinicole.

Aspetti legislativi

Come stabilito dall'allegato I del Regolamento (CE) n.1507/2006, inserito come allegato XI bis nel regolamento (CE) 1493/1999, i pezzi di legno utilizzati devono provenire esclusivamente dalla specie *Quercus*. Comunemente definiti "chips" o "trucioli", i pezzi di legno impiegabili possono essere allo stato naturale o aver subito un riscaldamento (tostatura), definita leggera, media e forte, senza in ogni caso aver subito combustione, neanche a livello superficiale.

Per la loro preparazione non sono ammessi trattamenti chimici, enzimatici e fisici diversi dal riscaldamento, inoltre i pezzi di legno ad uso enologico non devono essere carbonacei o friabili al tatto e non possono essere addizionati con prodotti destinati ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili.

I chips devono avere dimensioni tali che un setaccio con maglie di 2 mm (corrispondenti a 9 mesh) consenta di trattenerne il 95% in peso, per cui non

sono autorizzate le cosiddette polveri di quercia, ampiamente impiegate in molti paesi extra UE, già a partire dalla fase di scarico dell'uva nella tramoggia.

Sotto il profilo igienico - sanitario i pezzi di legno di quercia non devono liberare sostanze in concentrazioni tali da comportare rischi per la salute. Il trattamento con i pezzi di legno di quercia deve essere registrato, conformemente a quanto previsto dall'articolo 70, paragrafo 2, del regolamento (CE) n.1493/1999.

A livello nazionale, con il D.M. del 2 novembre 2006, l'impiego dei chips viene vietato per i V.Q.P.R.D.

Legno e ossigeno

Tra i principali composti aromatici presenti nel legno troviamo i lattoni (whisky-lattone), la vanillina, il

conferire al vino il sentore di legno e simulare la barrique, come peraltro avviene in alcuni Paesi produttori, ma deve essere sfruttato come un'opportunità concreta per ottenere vini più profumati, morbidi e strutturati.

I trucioli, contrariamente a quanto si pensa, se impiegati assieme alle tecniche di micro-ossigenazione, possono infatti essere il mezzo che consente di esaltare le caratteristiche varietali, senza che i sentori di legno siano per forza quelli principali.

L'impiego dei trucioli è uno strumento per controllare l'evoluzione di un vino più che per correggerlo, dato che, analogamente a quello della barrique, presuppone la presenza di un prodotto con caratteristiche, riguardanti principalmente la struttura e la componente fenolica, compatibili con il trattamento; in definitiva, non tutti i vini sono adatti a venire in contatto con il legno, sia esso rappresentato dalla barrique che dai trucioli.

Gli effetti positivi sulle sensazioni olfattive sono riconducibili al fatto che i trucioli sono in grado di modificare lo stato ossido-riduttivo del vino, prevenendo ed attenuando le sensazioni di ridotto e mettendo conseguentemente in risalto le note fruttate e varietali.

I trucioli sono inoltre in grado di favorire l'evoluzione positiva dei tannini, tramite la formazione di ponti etanale e la loro polimerizzazione; ciò porta alla formazione

di molecole di grandi dimensioni, dotate di una minore reattività con le proteine della saliva, in grado di determinare un'attenuazione delle note tanniche, un gusto più morbido ed armonico ed un retrogusto più persistente, con minori sensazioni di amaro e di secchezza.

Tale evoluzione è comunque difficile da ottenere con il solo uso dei trucioli



guaiacolo, l'eugenolo, il furfurale, il 5-methylfurfurale e l'idrossimetilfurfurale, che sono la base chimica dei sentori di cocco, chiodi di garofano, cacao, nocciole tostate, speziato, caramello, caffè tostato e vaniglia che ritroviamo nel vino.

L'impiego dei chips non deve però essere svilito alla mera possibilità di

li, dato che essi sono in grado di cedere modeste quantità di tannini ellagici, variabili in funzione al grado di tostatura.

L'uso combinato di chips e tannini ellagici fa sì che l'ossigeno introdotto, tramite i travasi o la micro-ossigenazione, porti ad una evoluzione gustativa molto interessante ed apprezzata dai consumatori, soprattutto se giovani o di nuovi mercati, senza influire negativamente sugli aromi varietali, che talvolta risultano essere esaltati.

Non ultimo deve essere considerato l'effetto sull'evoluzione del colore, riconducibile al fatto che l'ossigeno si combina con i tannini ellagici ceduti dalle chips e con quelli aggiunti, producendo sostanze che ossidano l'alcool, trasformandolo in acetaldeide. L'acetaldeide crea dei ponti etanale tra gli antociani e le proantocianidine, stabilizzandoli e rendendoli conseguentemente meno sensibili all'ossigeno, all'anidride solforosa e alle variazioni del pH.

Considerazioni

Uno degli aspetti pratici più importanti legati all'impiego dei trucioli è rappresentato dal fatto che, potendo controllarne il grado di tostatura e la dose utilizzata, si ha la possibilità di modulare la qualità e l'intensità delle sensazioni olfattive trasmesse al vino.

Rispetto alla barrique i trucioli hanno il vantaggio di un costo di gran lunga inferiore ed inoltre non presentano problematiche riconducibili alla difficoltà di pulizia del legno dopo ciascun utilizzo.

E' comunque innegabile che per ottenere prodotti di alta qualità l'uso

della barrique e delle botti rivesta un'importanza fondamentale, poiché la cessione dei tannini e il passaggio dell'ossigeno in soluzione avvengono più lentamente, con un affinamento che procede con maggiore gradualità e che consente di ottenere vini con una maturità ed una complessità difficili da ottenere con i chips.

Nei Paesi produttori del Nuovo Mondo, quali Stati Uniti, Cile, Australia e Sud Africa, le due tecniche coesistono e si integrano senza che una vada a discapito dell'altra, dato che vengono impiegate per tipologie di prodotti differenti, per cui la diffusione di chips e tannini non ha determinato un abbandono della barrique.

Rispetto ad altri additivi impiegati in enologia, i trucioli sono innegabilmente più naturali, ma assume notevole importanza l'aspetto igienico - sanitario legato alla possibile cessione di sostanze dannose alla salute umana e alla loro purezza microbiologica. A tal proposito è importante richiedere specifiche garanzie ai fornitori di chips, soprattutto in merito ai quantitativi di sostanze carboniose in grado di solubilizzarsi nel vino. Studi recenti, compiuti a livello universitario sia in Italia che all'estero, dimostrano come i principali chips in commercio non presentino rischi per la salute umana e che le problematiche microbiologiche siano circoscritte all'impiego dei prodotti non tostati.



Impiego di polveri di quercia in una cantina sudafricana

botti il loro utilizzo è più artificioso, soprattutto all'occhio del consumatore, è lecito comunque chiedersi se sia giusto precludersi questa pratica enologica quando i produttori stranieri ne fanno comunque uso, soprattutto nel segmento più concorrenziale, ovvero quello dei Table Wines, vini venduti dalla grossa distribuzione sotto i 4 euro la bottiglia e in parte anche nel segmento Popular Premium, che presenta prezzi compresi tra i 4 e i 12 euro la bottiglia.

Mentre la norma che ne vieta l'uso nei V.Q.P.R.D. deve servire a tutelare le nostre produzioni di maggior pregio, l'uso dei chips potrebbe essere inteso come una chance per aumentare la competitività delle altre categorie di vino nel mercato globale, incrementandone la capacità di penetrazione in realtà differenti dalla nostra, sia per quanto riguarda il gusto dei consumatori che per l'approccio di questi al vino. La realtà pratica ci porta infatti a considerare come per vendere vino nei mercati più importanti sia fondamentale tenere conto dei gusti del consumatore.

E' innegabile come la diffusione delle tecnologie, qualsiasi esse siano, comporti il rischio di una standardizzazione dei prodotti; per evitare che ciò accada, anche l'impiego dei trucioli deve avvenire in maniera oculata ed intelligente, evitando le forzature e le esasperazioni in grado di svilire e snaturare le caratteristiche proprie dei vitigni.

Se rispetto alla barrique e alle

Riccardo Castaldi
Agronomo - enologo



Barricaia