



*R*OVERE
D'ECCELLENZA *V*
PER GRANDI *V*INI

FRANCIA



PRESENTAZIONE

Siamo particolarmente lieti di presentare questa monografia che vuole essere un'integrazione all'opuscolo di nuova stampa della nostra azienda, al fine di offrire maggiori esplicazioni, particolarmente in relazione al legno usato nella produzione dei nostri recipienti.

Oltre ad una parte strettamente tecnica viene anche esaminata e motivata la nostra decisione all'impiego di rovere proveniente da foreste francesi di alto pregio, avvalorato da determinate caratteristiche di taglio.

Pensiamo sia utile al lettore anche la comparazione fra i costi per la maturazione di un vino usando legname di due diverse origini con valori differenti.

Le peculiarità della lavorazione sono trattate sinteticamente in quanto meglio approfondite nell'opuscolo generale citato sopra. Inoltre è nostro espresso desiderio focalizzare l'attenzione di chi esamina questi fogli sulle caratteristiche della materia prima poiché da queste dipenderà in modo tangibile il risultato della maturazione e affinamento del proprio vino.

Ci auguriamo, con il presente saggio, di poter contribuire ad una migliore conoscenza dell'argomento "per chi vuole saperne di più" e, in particolare, per chi deve operare delle scelte.

Auguriamo buona lettura.

Eugenio e Mauro Gamba
DITTA GAMBA
FABBRICA BARILI, BOTTI E TINI

ORIGINE DEL LEGNO

A suo tempo sono state fatte delle ricerche e degli studi sui composti chimici contenuti nei vasi linfatici e radiali di alberi di rovere nelle diverse specie e di varie provenienze. Questo al fine di individuare zone di origine del legno più idonee di altre per quanto riguarda la cessione al vino (oppure ai distillati in altri casi) di sostanze cosiddette *nobili* che, meglio di altre, potessero esaltarne il gusto.

Da sempre, anche perché le foreste europee di rovere (e qui si dirà esclusivamente del rovere europeo) ne costituiscono la maggior parte, si parla delle specie ***Quercus petraea-sessilis*** e ***Quercus robur-pedunculata***.

La prima preferisce terreni collinari aridi e silicei; l'altra terreni di pianura umidi e calcarei. Inoltre **la *Quercus petraea-sessilis* si differisce dalla *Quercus robur-pedunculata* perché:**

- ha una crescita meno rapida,
- è più porosa e quindi è meno compatta,
- è assai più povera di tannini,
- è assai più ricca di sostanze aromatiche.

Particolarmente citato il β -metil- γ -octalactone (parolone usato dagli esperti che hanno studiato il fenomeno) il cui contenuto è fino a quattro volte maggiore. Ci sono ovviamente altre sostanze fra le quali l'*eugenolo* e la *vanillina*.

Da ricordare che le sostanze aromatiche sono quelle maggiormente apprezzate per essere cedute ai vini al fine di conferire il gusto *boisé*.

Invece le sostanze tanniche, di gusto aspro e amaro, sono più richieste per affinare distillati (o acquaviti in senso lato).

Quindi la specie botanica del rovere ha un effetto specifico e diretto sul gradimento organolettico dei suoi aromi composti.

Ciò posto in modo incontrovertibile, perché tutti gli esperti concordano, può aprirsi la disputa sulla provenienza più idonea di queste *Quercus*, riferendosi naturalmente all'obiettivo di maturazione di vini o distillati.

Se cioè sia migliore una regione boschiva rispetto ad altre oppure se le *Quercus* provenienti da una ampia fascia continentale, delimitata solo dai paralleli geografici e affine solo per clima e morfologia del terreno, siano tutte uguali.

Chi sostiene la seconda ipotesi dimentica che il contenuto tannico e aromatico, per limitarci al nostro campo di osservazione, è in relazione sia alla specie che alla composizione chimica del terreno e alle ricombinazioni genetiche nelle stesse specie avvenute dopo le ultime glaciazioni relativamente alle varie zone geografiche di ripopolamento del genere *Quercus*.

Pertanto sarebbe giusto dire che, solo nel caso in cui gli alberi di rovere della stessa specie provenissero da regioni aventi

- **lo stesso clima,**
- **la stessa morfologia del suolo,**
- **la stessa composizione chimica del terreno,**
- **lo stesso corredo genetico,**

avrebbero le stesse sostanze *nobili*: tannini e sostanze aromatiche nelle stesse proporzioni e quindi essere in grado di conferire il medesimo *boisé*.

Questa combinazione non è facile a riscontrarsi in natura ed è convincimento di molti ricercatori che ogni regione forestale (o *massiccio forestale* come viene chiamato dai francesi) abbia peculiarità proprie potendosi solo parlare di affinità fra regioni boschive che abbiano caratteristiche simili come elencato sopra, inclusa la composizione chimica del terreno.

È facile a questo punto lasciarsi trasportare ad ulteriori discriminazioni che potrebbero però indurre a discorsi teorici e assai polemici; cosa questa che non rientra negli intendimenti di chi scrive.

È quindi necessario ora, per una migliore comprensione del problema, passare al lato pratico perché è questo che conta nella presente dissertazione **al fine di permettere agli operatori del settore viticolo di procedere alla scelta del legno più adatto ai propri vini.**

È necessario un prologo: non è mai stato riscontrato da chi scrive che, in occasione di concorsi siano stati premiati, per i risultati ottenuti con barili/barriques per la maturazione e affinamento di vini, dei costruttori che non abbiano usato legno di origine francese.

E questo per concorsi sia in campo nazionale come all'estero.

Anche la società Gamba ha ricevuto numerose onorificenze, premi e riconoscimenti per i risultati conseguiti nell'affinamento dello stesso vino, del medesimo produttore, però maturato in recipienti di diversi costruttori, per lo più francesi suoi concorrenti.

Com'è noto, le sostanze aromatiche cedute dal legno che maggiormente contraddistinguono i vini rossi di pregio dopo la maturazione in barili, sono date da vari gusti fra i quali da ricordare quelli di

- **noce di cocco** (conferito dal metil-octalactone come detto sopra),
- **chiodi di garofano** (conferito dall'eugenolo),
- **vaniglia** (conferito dalla vanillina).

Come indicato sopra, la *Quercus petraea-sessilis* che si ritiene contenga i sopracitati composti per la cessione al vino nelle proporzioni giudicate più equilibrate da molti enologi professionisti internazionali è quella proveniente, in particolar modo, dalle regioni: **Centre** (dipartimento dello **Cher**), **Bourgogne** (dipartimento della **Nièvre** con capoluogo Nevers), **Auvergne** (dipartimento dell'**Allier** con la celebre foresta di Tronçais) e **Vosges** della Francia.

È ovvio che nel rovere che viene impiegato per la costruzione di recipienti per vino debba essere presente anche una parte (della specie *Quercus robur-pedunculata*) che possa cedere anche sostanze tanniche per un giusto ed equilibrato affinamento.

Questa mescolanza di doghe delle due specie di *Quercus* avviene in modo naturale perché **in tutte le regioni boschive che ci riguardano coesistono alberi di rovere sia *robur-pedunculata* che *petraea-sessilis*** anche se in proporzioni diverse da foresta a foresta.

Alla luce di quanto sopra non è difficile stabilire quale debba essere la provenienza del **rovere più idoneo alla cessione di sostanze aromatiche attualmente più gradite dai consumatori di vino, praticamente da chi determina la tendenza del mercato.**

È per questo che la ditta Gamba ha preso la decisione, che verrà pure ribadita di seguito, di consigliare l'impiego di recipienti per vino (intesa tutta la gamma di barili botti e tini) costruiti con legname di rovere di provenienza francese e particolarmente delle regioni forestali del

- dipartimento dell'**ALLIER - regione Auvergne**
- dipartimento della **NIEVRE (Nevers) - regione Bourgogne**
- dipartimento dello **CHER - regione Centre**

e, per recipienti da usarsi per affinamento e maturazione di distillati, il rovere ad alto contenuto fenolico-tannico della specie *robur-pedunculata*, dalla regione

- **LIMOUSIN**

La produzione forestale francese viene gestita secondo norme poste da tempi lontanissimi (si ricorda che fu Colbert, Ministro di “Re Sole” Luigi XIV, a stabilire i primi statuti relativi alla forestazione della quercia) a salvaguardia del proprio patrimonio boschivo che, per quanto riguarda il rovere, ha la più vasta area d’Europa ed è in continua espansione.

È quindi sufficiente per garantire, con un buon margine, l’attuale prelievo e l’O.N.F. (l’Ente francese per le foreste) assicura che nel futuro non ci saranno problemi di rifornimento di tronchi di rovere per l’industria, inclusa naturalmente quella legata all’enologia.

Alternativamente però siamo anche in grado di proporre, per chi volesse conseguire un’economia sul prezzo rinunciando ovviamente all’eccellenza della qualità, anche recipienti di rovere di altre provenienze come:

- Europa dell’Est
- America del Nord

per barili/barriques

- Europa dell’Est (Slavonia, regione della Croazia)

per botti e tini.

A tale proposito dobbiamo però informare che il rovere di Slavonia (che peraltro è una *Farnia*) è nella stragrande maggioranza della specie *Quercus robur-pedunculata* e quindi povera di sostanze aromatiche ma ricca di composti tannici, come detto sopra. **Di conseguenza il rovere di questa origine è meno adatto alla maturazione di vini e più indicato per l’affinamento dei distillati.**

Significativa e curiosa, anche se impropria, la vecchia dizione che correlava la *Quercus robur-pedunculata* al rovere di Slavonia e la *Quercus petraea-sessilis* al rovere francese.

Com’è noto, in Francia e relativamente alle produzioni delle migliori e più rinomate foreste di cui si è fatto cenno sopra, il legno di rovere ha un costo assai più elevato che altrove. È chiaro che **questo implica una consistente differenza di prezzo** rispetto ai recipienti costruiti con la stessa essenza di legname ma di diversa provenienza.

Però, a proposito di convenienza economica, la differenza di costo per litro di vino maturato e affinato in rovere francese rispetto a vini conservati entro recipienti di rovere di altre provenienze si riduce a poca cosa come verrà

evidenziato più avanti alle “considerazioni finali - di ordine economico” di questa monografia.

Teniamo a ripetere che il nostro consiglio di scegliere il rovere francese, per chi deve maturare vini, è solo suggerito da risultati obiettivi e incontrovertibili, come normalmente vengono divulgati dalla stampa specializzata mondiale e, quello che più conta, dagli utilizzatori dei recipienti. Il tutto naturalmente con le normali eccezioni.

Ribadiamo che la nostra attività, la nostra professionalità e, ci sia permesso, la nostra vocazione, è quella di costruire dei recipienti di legno, in tutta la gamma comprendente i barili (barriques), le botti e i tini.

Quindi la provenienza e l'origine della materia prima, il legname, è per noi una scelta che ci viene imposta dal mercato e non da altri fattori, quali la vicinanza alle produzioni forestali oppure la commercializzazione del legname collegata all'attività produttiva.

È chiaro che, se per modifiche del gusto e del sapore del vino dovute al mercato, ci venisse un domani richiesta la fornitura di recipienti di rovere con caratteristiche diverse da quelle ora consigliate, non avremmo alcuna difficoltà a sostituire la fonte dei nostri approvvigionamenti di materia prima.

Questo a dimostrazione che siamo degli imprenditori liberi, non legati a nessun pregiudizio per l'origine della materia prima e soggetti solamente all'orientamento del mercato.

PECULIARITÀ DEL LEGNO PER RECIPIENTI PER MATURAZIONE E AFFINAMENTO DI VINI E DISTILLATI

Per *legno* qui si intende quello di rovere nelle specie *Quercus pedunculata-robur* e *Quercus sessilis-petraea* perché usato nella quasi totalità per gli scopi indicati in oggetto.

Se nel capitolo precedente è stata esaminata l'origine del legno in funzione delle sostanze tanniche e aromatiche da cedere al contenuto, in questa parte della monografia ci soffermeremo sulle caratteristiche del taglio del tronco per ottenere le doghe e i pezzi che compongono i fondi.

CARATTERISTICHE DEL LEGNO PER LA PRODUZIONE DI BARILI (BARRIQUES)

Capacità intesa fino a 700/750 litri come massimo.

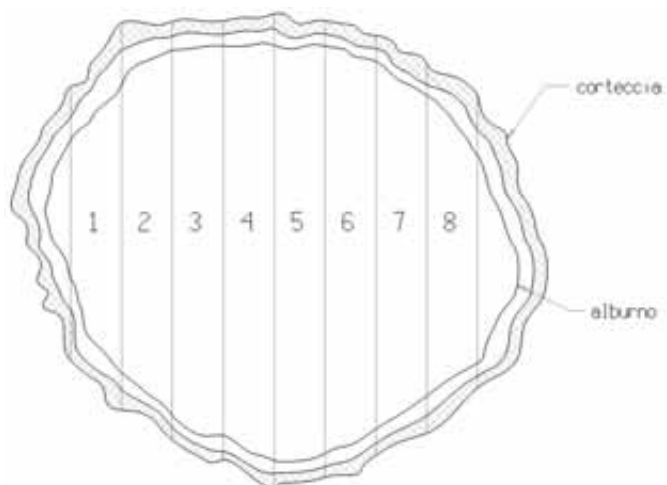
Le doghe vengono ottenute mediante la **fessurazione (o spaccatura: di qui il nome di legno spaccato o di spacco)** del tronco seguendo la fibra del legno. In tal modo i **vasi radiali (o midollari)** non vengono interrotti e quindi si può essere certi in modo quasi assoluto della tenuta e impermeabilità dei recipienti.

CARATTERISTICHE DEL LEGNO PER LA PRODUZIONE DI BOTTI E TINI

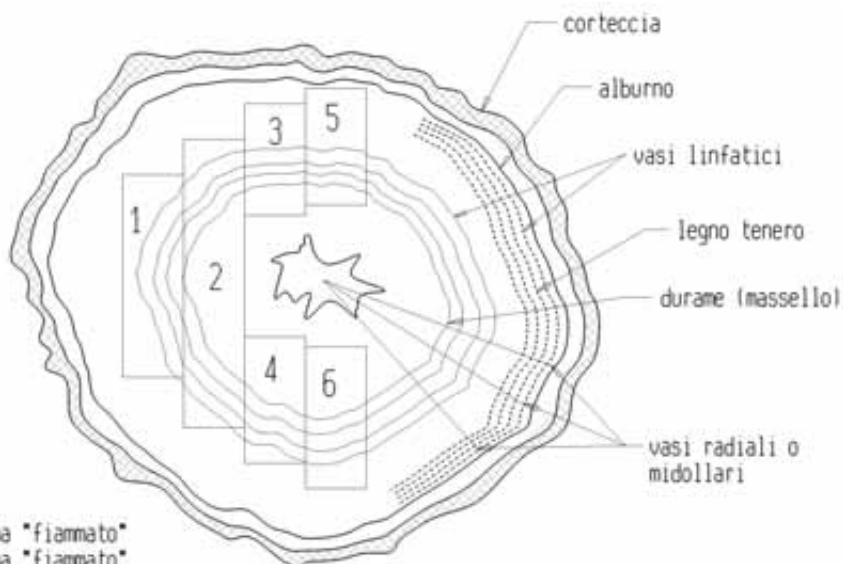
Si ricorda che, con la dizione *botte* è inteso quel recipiente ben noto, con capacità di almeno 12/15 ettolitri.

Le doghe (inclusi i pezzi che compongono i fondi ma che chiameremo in seguito solo *doghe*) vengono prodotte dal taglio del tronco mediante sega non potendo per ragioni di dimensione e costo ricavarle per fessurazione come detto per i barili.

Il taglio nel senso longitudinale più comunemente usato consiste nel sezionare il tronco *in parallelo*, nel senso specificato nel grafico seguente:



Il tronco così sezionato trasversalmente rappresenta queste caratteristiche:



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

La parte immediatamente interna alla scorza, l'**alburno**, non può essere presa in considerazione per la nostra analisi perché non si tratta di legno propriamente detto e quindi dev'essere eliminata.

La parte immediatamente interna all'alburno è legno di recente formazione e, per una corona con circa 10-20 anelli di accrescimento annuale (circa 3-6 cm), è considerato come **legno tenero**, conduttore della linfa.

Solo la parte del tronco situata all'interno di questa corona è costituita dal cosiddetto **durame** o **legno massello** o **legno perfetto** o **legno di cuore**.

Questa parte del tronco non è più interessata alla trasmissione della linfa e il fenomeno fisiologico che ivi si produce è detto anche di **duramificazione** che è dato dai **tilli** che, com'è noto, sono delle proliferazioni che ostruiscono i vasi linfatici.

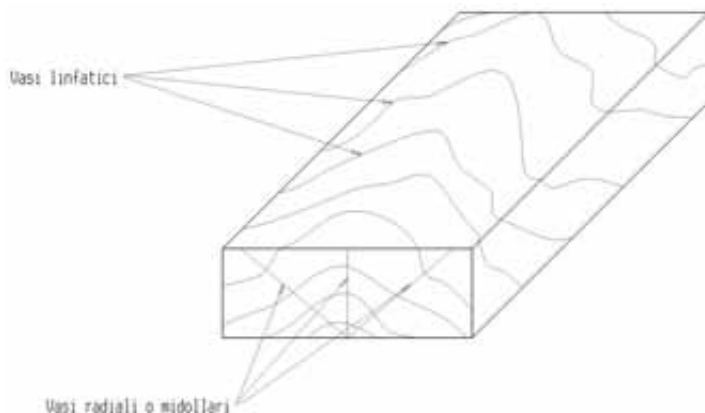
Orbene, **questa parte del tronco è la migliore per ottenere doghe per botti e tini**, sia per le proprietà chimiche, ottime per essere cedute al liquido, come per la affidabilità all'impermeabilità da liquido (e non sotto il profilo della micro-ossidazione attraverso i pori del legno).

Nel grafico, riportato nella pagina precedente in basso, sono state evidenziate in grassetto le sezioni di prismi che serviranno alla produzione di doghe.

Si potrà così notare:

- A)** che il prisma di cui al punto n°1 è parzialmente interessato da **legno tenero** e nuovo, conduttore di linfa. La doga al n°2 non lo è se non in parte trascurabile. Questo taglio si dice **di fianco** oppure **fiammato** per la forma che si nota sulla faccia.

Esempio di prisma da cui si ottiene una doga fiammata:

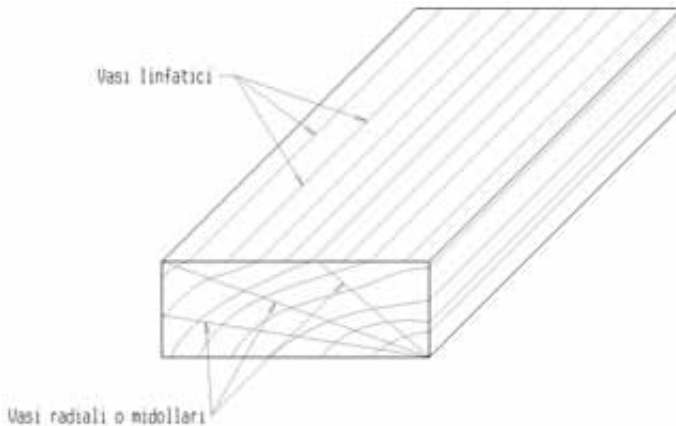


Appunto perché legno conduttore di linfa, ancorché l'albero venga tagliato nei mesi invernali, le sostanze cedute al vino sono assai meno pregiate di quelle ottenute dal durame come si dirà di seguito. Il legno **tenero** è sede della parte più aspra dei tannini e più povera di sostanze aromatiche.

Questo taglio *di fianco* ha anche la caratteristica di avere i vasi radiali (o midollari) perpendicolari e/o obliqui rispetto all'asse di taglio ovvero alle facce delle doghe permettendo **un considerevole fenomeno di ossidazione del contenuto**.

La caratteristica del **taglio di fianco** è anche **negativa sotto il profilo statico** della doga perché la rende soggetta a tensioni e torsioni che possono provocare **ondulazioni** o **incoppamenti**.

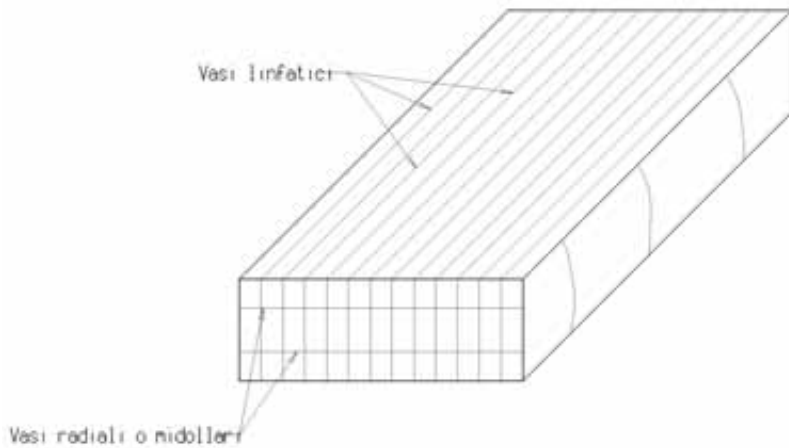
- B) che il prisma di cui al punto 4 è quasi totalmente interessato da legno detto **durame o massello o legno perfetto o legno di cuore** come riferito sopra. Questa parte del tronco si dice anche di taglio (eseguito sempre nel senso longitudinale) di **falso-quarto o rigatino**. I vasi radiali sono obliqui rispetto alle facce delle doghe che si presentano come segue:



- C) le doghe di cui ai punti n°3-5-6 sono interessate, come per il *rigatino* di legno detto **durame o massello o legno perfetto o legno di cuore** come detto sopra.

Questa parte del tronco si dice anche di taglio **di quarto o sul quarto**.

I vasi radiali sono paralleli rispetto alle facce delle doghe e quindi non ci possono essere né tensioni né trazioni. Le doghe stesse si presentano come segue:



Sulle facce si notano delle *magliature* o *specchiature*, (dette così queste ultime dal modo di riflettere la luce) dovute all'intersecazione del taglio della sega con i vasi radiali lignei.

Di qui anche i nomi di **magliato** oppure **specchiato**.

Questa forma di taglio riproduce esattamente quella della doga ottenuta per fessurazione (nel gergo dei bottai: *a spacco*) usata per le barriques.

CONSIDERAZIONI SULLA SCELTA DELLE DOGHE OTTENUTE A TAGLIO PER LA PRODUZIONE DI BOTTI O TINI

Da quanto illustrato precedentemente risulta chiaro e inequivocabile che solo le doghe ottenute con taglio sul quarto e sul falso-quarto danno la massima affidabilità sotto il profilo statico, di maggiore impermeabilità al liquido e di aromi più equilibrati e tannini meno aspri.

Sono queste le doghe ideali da usare per la produzione di botti e tini per maturazione e affinamento di vini ovviamente a prescindere dall'origine dei tronchi. Questo argomento è stato illustrato nelle pagine precedenti.

Invece le doghe ottenute da legno segato *di fianco* detto anche *fiammato*, molto più ricco di tannini, sono quelle indicate per la maturazione e affinamento di distillati. A prescindere dalla minor affidabilità sotto il profilo statico e di impermeabilità, come indicato sopra.

Si desidera, a questo punto, richiamare l'attenzione del paziente lettore sull'opportunità, meglio dire sulla **necessità**, di usare **legno rigatino e specchiato, imprescindibilmente nelle seguenti circostanze:**

- **per recipienti posti in cantine situate a più di 200/250 metri di altitudine sul livello del mare.** Questo per evitare che il liquido interno, trovando una minore pressione nell'atmosfera esterna, produca perdite o trasudazioni che sarebbero invece possibili con legno ottenuto dal *fianco* del tronco. Questo a motivo che i vasi radiali di queste ultime sono perpendicolari alle facce delle doghe e quindi di nessun ausilio sotto l'aspetto della impermeabilità,
- **per recipienti posti in cantine a basso tenore di umidità.** Questo fenomeno consentirebbe forti ossidazioni e quindi considerevoli cali di liquido, molto superiori a quelli ottenuti con il legno ideale sopra descritto.

DECISIONE ASSUNTA DALLA FABBRICA DI BOTTI GAMBA IN MERITO ALLA SCELTA DEL LEGNO PER LE DOGHE SOTTO IL PROFILO DEL TAGLIO DAL TRONCO

La società Gamba, per i motivi illustrati precedentemente, **ha preso la decisione di impiegare legno *specchiato* e *rigatino* con esclusione del legno *fiammato***, fatte eccezioni, per quest'ultimo:

- dei **pezzi di fondo mediani** dai quali ottenere lo sportello di legno e questo a motivo della larghezza necessaria,
- di **qualche dogha**, in particolare per quelle di considerevole lunghezza, con **mezza fiamma** vista la difficoltà obiettiva di ottenere solo legno rigatino e specchiato da prismi con misure eccezionali.

Questa scelta è stata decisa relativamente alle sole botti e tini costruite con legname di rovere proveniente dalle migliori foreste francesi, come elencato nella parte di questo opuscolo inerente l'*origine del legno*.

Alla base di questa delibera è stato il desiderio della Gamba di presentare e proporre alla clientela e agli appassionati di enologia delle botti e dei tini costruiti

- **con il miglior legname esistente sul mercato** sotto il profilo della cessione al vino delle sostanze nobili contenute
- **con doghe ottenute dalle parti del tronco più idonee** sia per il contenuto di sostanze aromatiche sia sotto il profilo della staticità e per la salvaguardia da rischi di perdite o trasudazioni.

La scelta è stata suggerita:

- **da ricerche e studi** eseguiti in campo internazionale di cui anche la stampa specializzata si è da tempo occupata,
- **dalla tradizione** di un certo numero di professionisti del settore,
- non ultimo, **dai risultati conseguiti** da cantine utilizzatrici dei recipienti costruiti con le citate caratteristiche.

Queste particolarità sono state adottate per i nostri PRODOTTI DI ECCELLENZA per conseguire VINI DI ECCELLENZA.

Possiamo però proporre, come indicato più sopra, anche legno di altre origini **(dall'Europa dell'Est, incluso quello della Slavonia)** comprendente doghe ottenute da legno *fiammato, rigatino e specchiato*.

Naturalmente questi ultimi recipienti vengono offerti a quotazioni considerevolmente inferiori ma per questo argomento si preferisce invitare il lettore ad esaminare la parte di questo opuscolo, nella parte finale e relativa all'economicità delle singole proposte dei recipienti che si riflettono nel costo finale del vino da presentare sul mercato.

TECNICHE DI COSTRUZIONE DEI RECIPIENTI PER VINI E DISTILLATI USATE DALLA DITTA GAMBA

Qui, a Castell'Alfero d'Asti, nel cuore del Monferrato, da sempre la famiglia Gamba tramanda di padre in figlio, l'antica arte del mastro bottaio.

Questa attività è stata negli ultimi lustri adeguata ai nuovi sistemi di produzione al solo scopo di sostituire gran parte del lavoro manuale con il lavoro meccanico. Naturalmente tutte le fasi di lavorazione sono controllate e dirette da operatori specializzati e con lunga esperienza. Non manca comunque la costante supervisione dei titolari.

Le descrizioni delle lavorazioni che seguono sono volutamente riassuntive perché meglio e più dettagliatamente descritte nel catalogo generale dell'azienda che accompagna questo saggio o che si può avere dietro semplice richiesta.

PER LA LAVORAZIONE DEI BARILI ogni fase è stata meccanizzata. Un controllo particolare è sempre dato per la tostatura e ci si avvale del controllo della temperatura mediante strumenti particolari.

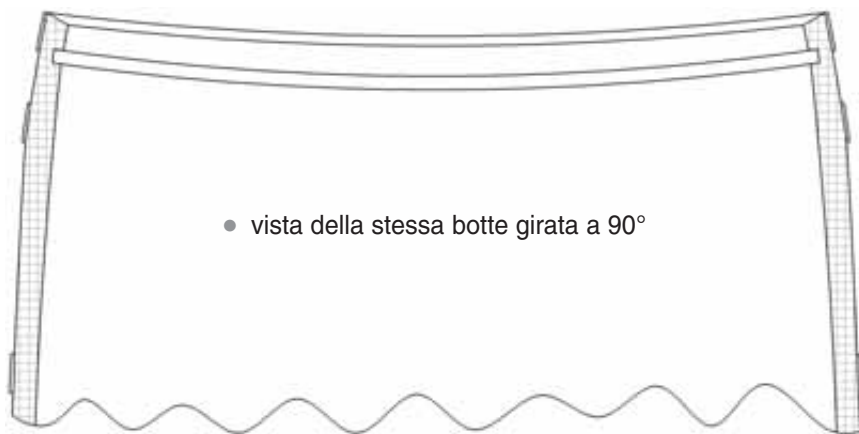
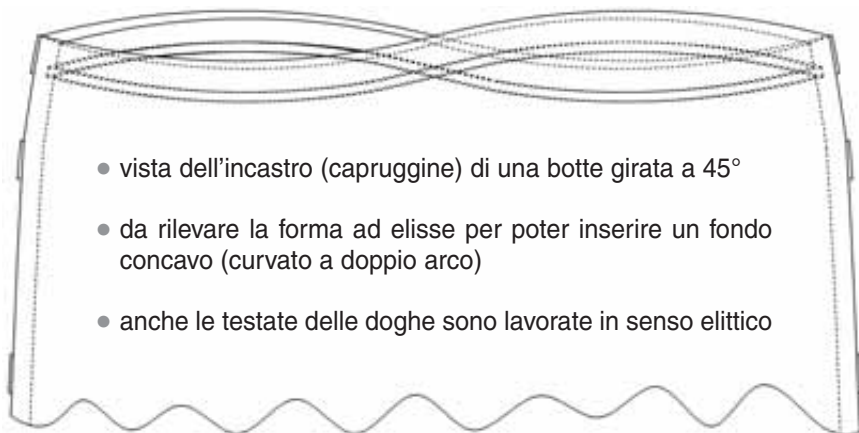
LA LAVORAZIONE DELLE BOTTI è molto più complicata e segue tutte le fasi da sempre usate dalla buona tradizione e coadiuvata ora da nuova tecnologia di cui l'azienda si è dotata. Le caratteristiche più importanti del nostro prodotto sono:

- **la curvatura delle doghe a spessore totale, uniforme**, senza dover rimuovere del legname nella parte centrale,



- **la tostatura del legno** a temperatura controllata,
- **la curvatura dei fondi (bombatura) - a doppio arco** - per la massima resistenza alla pressione del liquido interno. **Questa caratteristica richiede il**

taglio delle testate delle doghe e la capruggine a forma di ellisse come appare dal disegno qui sotto riprodotto



LA LAVORAZIONE DEI TINI è molto più semplice come facilmente intuibile dovendo dare solo una leggera bombatura alle doghe. Nel caso di tini usati per fermentazione e successivo stoccaggio del vino vengono applicati tutti gli accessori di acciaio inox richiesti dall'utilizzatore.

CONSIDERAZIONI FINALI

CONSIDERAZIONI DI ORDINE GENERALE

Con le descrizioni contenute nel presente opuscolo si ritiene di poter dare un'informazione sufficiente per la valutazione delle varie opportunità di chi si appresta ad acquistare recipienti di legno per vini o distillati. Oppure di poter appagare qualche curiosità di semplici appassionati.

In particolare per quanto attiene la scelta del legname che influisce in modo determinante sia sui risultati della permanenza del vino (o del distillato) sia sul costo del recipiente.

CONSIDERAZIONI DI ORDINE QUALITATIVO DELLA MATERIA PRIMA

La grande differenza di prezzo delle botti che si nota fra le offerte presentate da varie aziende del settore, considerato:

- il regime di concorrenza al quale le stesse sono sottoposte
- il costo della trasformazione pressoché livellato,

rende chiara l'ammissione di sostanziale differenza derivante dal costo della materia prima impiegata.

Per spiegarci meglio:

- chi usa legname di rovere, di qualità scelta, proveniente dalle migliori foreste francesi,
- chi esclude addirittura il legno *fiammato* per le ragioni esposte precedentemente, usando solo lo *specchiato* e il *rigatino*
- chi sostiene un determinato costo che è assai superiore a quello di chi acquista rovere in tutti e tre i modi di taglio, proveniente dalla Slavonia o da altre foreste dell'Est Europeo.

Questo bottaio naturalmente si trova nella disagiata situazione di doversi presentare sul mercato con dei prezzi più elevati però, per contro, può assicurare dei risultati assolutamente ineccepibili.

CONSIDERAZIONI DI ORDINE ECONOMICO

Nel contesto relativo alle “origini del legno” nella prima parte della presente dissertazione era stato detto che “la differenza di costo per litro di vino maturato e affinato in rovere francese rispetto ai vini conservati entro recipienti di rovere di altre provenienze si riduce a poca cosa”.

Si desidera, qui di seguito, dare una valutazione economica a questa differenza prendendo a paragone, a titolo di esempio, il costo della maturazione di vino in recipienti di rovere francese con quello sostenuto con gli stessi recipienti ma di rovere di Slavonia.

CALCOLO DELL'INCIDENZA DEL COSTO DELLA BOTTE SULLA MATURAZIONE DEI VINI

Presupposti:

- n° 1 botte da 30 hl. costruita con **rovere di solo taglio sul *quarto* e *falso-quarto*, delle migliori foreste francesi**. Prezzo della botte: € 6.600, quindi prezzo per litro € 2,20.
- n° 1 botte da 30 hl. costruita con **rovere di taglio anche *laterale-fiammato* oltre a quello sul *quarto* e *falso-quarto* delle migliori foreste della Slavonia (Croazia)**. Prezzo della botte: poniamo il 25% in meno del prezzo della botte in rovere francese. Vale a dire € 4.950 per botte e quindi € 1,65 per litro.
- tempo di vita enologica per ogni botte: reputiamo 15 anni con due raschiature interne del legno di 3-4 mm. ciascuna in modo da avere una cessione di sostanze nobili costante nel tempo. Il costo della raschiatura si potrà largamente compensare con il valore finale della botte che si potrà sempre vendere perché, sotto il profilo statico e osmotico, sarà sempre valida. Naturalmente, nell'ultimo periodo ci sarà un leggero aumento dei cali di liquido dovuto al minor spessore del legno.

Incidenza sul costo di maturazione rapportato a litro di contenuto

a) viene ipotizzato un tempo di maturazione in botte di **12 mesi**

Quindi la botte si esaurisce dopo 15 passaggi di vino

Valore ex-novo della botte di rovere francese:

€ 2,20 : 15 = costo di maturazione per litro € 0,15

Valore ex-novo della botte di rovere di Slavonia:

€ 1,65 : 15 = costo di maturazione per litro € 0,11

**Differenza del costo di maturazione di 1 litro di vino in botte
di rovere francese rispetto al rovere di Slavonia**

€ 0,04

b) ipotizzando invece un tempo di maturazione in botte di **18 mesi** (ritenendo la botte esaurita e quindi di valore azzerato dopo soli 10 passaggi di vino) la differenza del costo di affinamento in rovere francese rispetto al rovere di Slavonia sarebbe di € 0,055 che arrotondiamo pure a **€ 0,06 per litro**.

Come si potrà constatare, sono stati presi a riferimento tutti i parametri di costo più sfavorevoli alle botti di rovere francese con tempi di esaurimento dei recipienti molto brevi. Cionostante la differenza del costo per la maturazione di 1 litro di vino si riduce veramente a poca cosa.

La decisione a chi deve operare la scelta.

GARANZIE

Com'è ovvio, **“le carte si lasciano scrivere”**.

Pertanto un produttore di recipienti che asserisca di usare legno di una certa provenienza, dovrebbe anche dimostrarlo.

La fabbrica botti GAMBÀ è lieta di invitare clienti, possibili clienti, professionisti, responsabili di cantine, di distillerie e appassionati di enologia in genere a recarsi presso la propria azienda per verificare:

- **l'origine del legname con relativa documentazione,**
- **la qualità,**

-
- **il grado di stagionatura all'aria aperta a cui il legname è sottoposto, in tre piazzali, secondo i vari spessori,**
 - **la lavorazione secondo la tradizione di questo “mestiere”.**

INVITO A PROVARE I NOSTRI RECIPIENTI DI ROVERE FRANCESE

La ditta Gamba rivolge un invito ai produttori di vini che non abbiano finora usato botti o tini di origine francese ad eseguire delle prove con questi recipienti, nel taglio di *rigatino* e *specchiato* con esclusione del *fiammato*.

Praticamente le due prime forme di taglio imitano le doghe ottenute per fessurazione usate per le barriques.

Va da sé che, se sono già stati provati dei barili di **vero** rovere francese e i risultati sono stati giudicati in un certo modo, anche il legno usato per le botti sarà certamente conforme.

Teniamo inoltre a precisare, come detto nel contesto di questo opuscolo:

- **di avere la possibilità di fornire anche botti di rovere di SLAVONIA,**
- **di avere la possibilità di fornire anche botti di rovere di LIMOUSIN, per distillati.**

A disposizione, con un saluto cordiale.

VI ASPETTIAMO!

GAMBA
Fabbrica botti

INDICE

| | | |
|---|--|-----------|
| ● | Presentazione | 1 |
| ● | Origine del legno | 2 |
| ● | Peculiarità del legno per recipienti per maturazione e affinamento di vini e distillati | 7 |
| ● | Considerazioni sulla scelta delle doghe ottenute a taglio per la produzione di botti o tini | 12 |
| ● | Decisione assunta dalla fabbrica di botti Gamba in merito alla scelta del legno per le doghe sotto il profilo del taglio dal tronco | 13 |
| ● | Tecniche di costruzione dei recipienti per vini e distillati usate dalla ditta Gamba | 15 |
| ● | Considerazioni finali | 17 |



FABBRICA BOTTI GAMBA S.r.l.

Via Statale n.108-B
14033 CASTELL'ALFERO
Asti - ITALIA
Tel. +39 - 0141.405.930
Fax +39 - 0141.405.922

e-mail: bottigamba@bottigamba.com
www.bottigamba.com