



Considerazioni sull'uso di pezzi di legno di quercia (chips) nell'elaborazione dei vini.

Pratica tradizionale che alcuni ricordano utilizzata in alcune vecchie tipologie di spillatori per la miscela del vino sfuso, utilizzati in via sperimentale oramai da alcuni lustri nella moderna pratica enologica, annunciati ed attesi per anni, approvati ufficialmente dall'OIV a Novembre 2001, successivamente recepiti nel Codice enologico internazionale e dalla legislazione CE - con riserva di successiva regolamentazione - alla fine del 2005, ufficialmente regolamentati ed ammessi all'uso nell'Ottobre 2006, subito bloccati per i vini D.O.C. e D.O.C.G. italiani da un decreto ministeriale: non vi è sicuramente trattamento enologico più controverso ed allo stesso tempo radicato, diffuso e praticato dell'uso dei "pezzi di legno di quercia".

Passiamo allora brevemente in rassegna la storia del rapporto legno-vino, della quale i chips costituiscono il più recente e dibattuto capitolo, per tentare di meglio comprendere le caratteristiche e le possibili modalità di applicazione dei "pezzi di legno di quercia nell'elaborazione dei vini".

Un poco di storia.

Fin da tempi lontani legno e vino sono in strettissimo rapporto: contenitore e contenuto sono legati da secoli di consuetudine, in una ininterrotta e mutua relazione. Da quando tini, botti e carati si sono dapprima affiancati ed hanno poi sostituito, a partire probabilmente dal II sec. A.C., i precedenti contenitori per la pigiatura (pietra scavata) e per la conservazione ed il trasporto in pelle (otri) e terracotta (anfore), il vino è stato per secoli prodotto, lavorato e conservato in recipienti di legno.

Le essenze utilizzate per la loro fabbricazione potevano essere le più varie e molto spesso la scelta era dettata unicamente dalla facile reperibilità in loco, ma sotto il profilo tecnologico erano sicuramente preferiti fin dall'antichità i legnami delle fagaceae, castagno e soprattutto quercia, dotati di caratteristiche meccaniche e dimensionali adeguate, ben lavorabili, idonei allo spacco ed alla segazione e dotati, data l'elevata tannicità, di naturale durezza e resistenza agli attacchi di marciumi ed insetti. Sporadicamente potevano essere anche impiegati il ciliegio ed il pero, in epoche più recenti, data la grande diffusione ed il basso costo, anche l'acacia.

Tra legno e vino si è costituita quindi una sorta di millenaria simbiosi obbligata, nel corso della quale il recipiente, oltre che assolvere alla funzione di contenere il prodotto, proprio per il fatto di essere organoletticamente attivo e di consentire più o meno limitati scambi

gassosi, interviene più o meno decisamente nell'influenzare le caratteristiche sensoriali del contenuto.

È proprio a questo riguardo merita un cenno ed un inquadramento in ottica storica la cosiddetta "tostatura" delle barriques.

Questo è un processo che avviene in quanto, durante la loro costruzione, si rende necessario conferire al legno un certo grado di piegatura, cosa che avviene con maggiore facilità "a caldo", sotto l'azione diretta della fiamma. Il fatto che la lignina venga dal calore decomposta in vanillina, e vada a conferire al vino un caratteristico ed a molti gradito aroma è elemento, in origine, con molta probabilità accidentale. Dagli anni '60 del secolo scorso, accanto al cemento ed al ferro (a parete nuda o in vario modo rivestita) si sono sempre di più affermati quali materiali idonei al contenimento del vino il PRFV (poliestere rinforzato con fibra di vetro, detto anche "vetroresina") e l'acciaio inossidabile.

Grazie alla facilità di lavorazione, che consente di assemblare con notevole facilità serbatoi di forme, dimensioni e capacità neppure concepibili utilizzando il legno, alle doti di robustezza e di inerzia chimica, alla ridottissima manutenzione ed alla rapidità e facilità delle operazioni di pulizia ed igienizzazione, questi materiali hanno praticamente soppiantato il legno nel ruolo puro e semplice di contenitore, anche grazie a fattori di tipo economico.

Il legno si è in questo modo ritrovato ad essere considerato da scelta obbligata a contenitore opzionale, con caratteri di valore aggiunto, di tradizionalità e di "nobiltà", di prestigio, quindi.

Figura 1: moderna fustaia. Il legno, da contenitore obbligato a costoso strumento di perseguimento dell'eccellenza.



Al riguardo sicuramente v'è ancora da dire che se l'affermazione testè fatta è perfetta in ambito francese (soprattutto Borgogna e Bordeaux) così non è stato sempre e comunque: basti a riguardo ricordare le acerrime dispute divampate in Italia una trentina di anni or sono in molte zone attorno al dilemma "botte grande o barrique": sovente la storia si ripete: oggi, più o meno con gli stessi toni, e nei medesimi ambiti si dibatte e ci si accapiglia attorno al dilemma "trucioli sì - trucioli no"...

In effetti, a partire dagli anni '80 del secolo scorso, ed inizialmente nell'enologia del nuovo mondo, è stata introdotta la pratica di utilizzare legno in varie forme ed in vari gradi di tostatura come coadiuvante enologico per l'aromatizzazione di varie tipologie di vino. Questo per far fronte ai crescenti costi di produzione, ed ovviare alle difficoltà pratiche della gestione del legno contenitore in ambienti caldi, non molto ricchi d'acqua e su vini spesso a pH elevati e con basse acidità.

Ciò ha senza dubbio contribuito, nella pratica, alla nascita di nuovi stili e di gamme di prodotto molto variegati, dove la nota "boisée" era più o meno avvertibile, quasi sempre contraddistinti da estrema gradevolezza, facilità di beva e prezzo molto aggressivo.



Gli aspetti legislativi.

Come molto spesso accade il legislatore si è trovato di fronte ad una pratica nuova, originale per impostazione e per metodologia di applicazione, e nella necessità di provvedere nella maniera più rapida e razionale ad una sua codifica ed alla successiva regolamentazione.

Le prove effettuate da vari Istituti hanno permesso all'OIV di formulare un parere circa la pratica in questione e si è così giunti, per gradi, dal 2001 al 2005, alla classificazione dell'"utilizzo dei pezzi di legno di quercia nell'elaborazione dei vini" come "ammesso", ed infine "integrato nel codice enologico internazionale".

A livello di regolamentazioni comunitarie europee se n'è avuto, a fine 2005, il recepimento al punto 4 dell'allegato IV al REGOLAMENTO (CE) N. 1493/1999 DEL CONSIGLIO del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

Importante notare a riguardo come i pezzi di

legno di quercia siano in tal modo autorizzati **solamente** su **vini** (anche V.Q.P.R.D.) o su altri prodotti **destinati al consumo umano diretto nello stato in cui si trovano**.

La citata regolamentazione **esclude** quindi, di fatto, in ambito comunitario, l'utilizzo dei pezzi di legno nella prima fase di vinificazione, ad esempio su mosti in fermentazione, se non nel quadro di una sperimentazione autorizzata dagli organi di controllo ai sensi dell'art. 41 del reg. CE n°1622/2000.

Infine, con il REGOLAMENTO (CE) N.1507/2006 DELLA COMMISSIONE dell'11 ottobre 2006 sono state definite le attese modalità di utilizzo, e pertanto la pratica enologica in questione è, sotto il profilo della legislazione comunitaria, ammessa a pieno titolo.

Per quanto riguarda in particolare l'Italia è ancora neces-



sario prendere atto che sulla Gazzetta Ufficiale N. 265 del 14 Novembre 2006 è stato pubblicato il DECRETO del 2 novembre 2006, emanato dal MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI che testualmente recita:

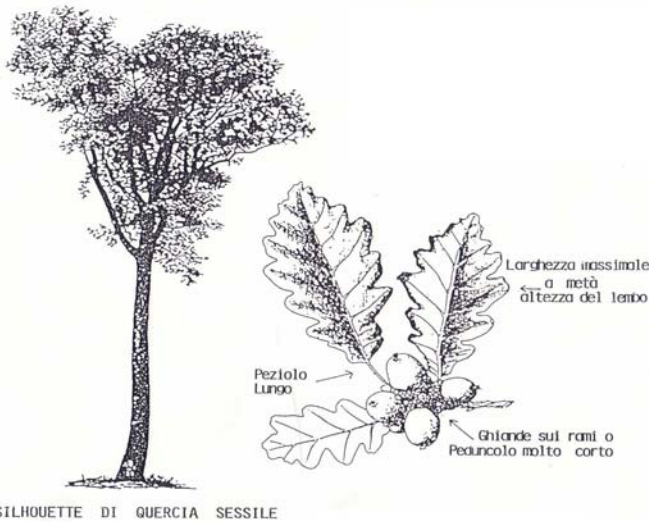
1. *L'uso di pezzi di legno di quercia, di cui al disposto dell'allegato IV, punto 4, lettera e) del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 2165/2005 del Consiglio, e di cui al regolamento (CE) n. 1507/2006 della Commissione concernente le modalità d'impiego della predetta pratica enologica, e' vietato nell'elaborazione dei V.Q.P.R.D. italiani.*

In Italia è quindi possibile, al momento attuale, l'uso di pezzi di legno di quercia esclusivamente su vini **NON** a denominazione di origine controllata.

Le essenze vegetali utilizzate.

E' ammesso, secondo la regolamentazione OIV e CE l'utilizzo di pezzi di legno derivante esclusivamente da alberi del genere *Quercus*.

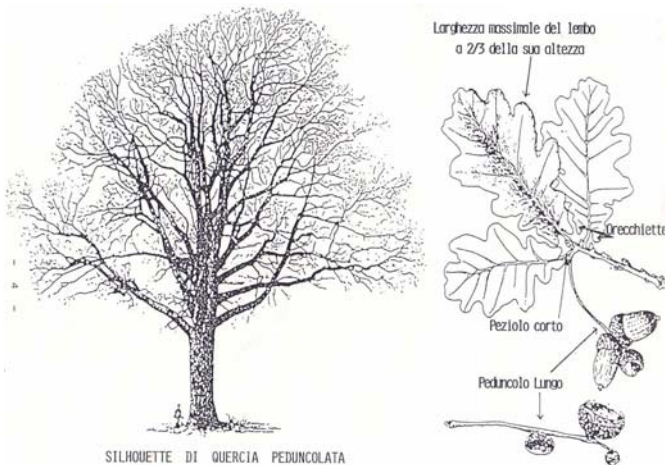
Nel dettaglio che segue sono elencati i tre principali gruppi di *Quercus* di interesse enologico, e le loro fondamentali caratteristiche.



SILHOUETTE DI QUERCIA SESSILE

Quercus petraea = ROVERE sin. (*Q. sessilis*; *Q. sessiliflora*)

Poco esigente in luce, predilige suoli sciolti sabbiosi; ha scarsa esigenza di acqua, il legno si presenta di struttura fine, relativamente povera in composti polifenolici, più ricca in composti aromatici.



SILHOUETTE DI QUERCIA PEDUNCOLATA

Quercus robur = FARNIA sin. (*Q. pedunculata*)

Esigente in luce, predilige suoli fertili con buona disponibilità idrica. Legno a struttura grossolana, ricco in composti polifenolici, povero in composti aromatici.



Quercus alba sin. (*Q. americana*)

Gruppo con vasto areale di diffusione, predilige suoli misti.

Piovosità circa 1000 mm/anno; temperature medie attorno ai 13°C. Legno a struttura ben differenziata, povero in composti tannici, molto ricco in composti aromatici.

Tipologie presenti sul mercato ed ammesse. Scelta e utilizzo enologico.

Sul mercato i pezzi di legno di quercia sono reperibili praticamente in tutti i gradi di frammentazione e di tostatura; le vigenti normative stabiliscono precise caratteristiche che si ritiene opportuno riportare.

"I pezzi di legno devono appartenere esclusivamente alle specie del *Quercus*. Sono lasciati allo stato naturale o riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie, non devono essere carbonacei, friabili al tatto. Non devono essere addizionati di qualsiasi prodotto destinato ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento.

Le dimensioni" delle "particelle devono essere tali che almeno il 95% in peso sia trattenuto dal setaccio le cui maglie sono di 2 mm".

Per quanto attiene alla tostatura sono previsti diversi gradi, dal minimo ("naturale"; "leggero") al più elevato ("forte"), tenendo ben presente che i pezzi **non devono assolutamente aver subito combustione neppure parziale**: in queste ultime condizioni è elevato il rischio che possano essersi formati sottoprodotti indesiderati e potenzialmente nocivi alla salute del consumatore se ceduti al vino, fra i quali possiamo ricordare, a titolo esemplificativo, la classe di composti nota sotto l'acronimo di IPA (idrocarburi policiclici aromatici). In effetti, a livello OIV, la risoluzione ENO 3/2005 che formalizza il recepimento di questi coadiuvanti richiede esplicitamente che "i lavori di valutazione dei rischi relativi ai contaminanti siano sviluppati entro il 2007 in previsione della fissazione di eventuali limiti".

Da un punto di vista **più strettamente enologico** si possono collegare all'utilizzo dei "chips" molti degli effetti ottenuti con l'uso del legno, più in particolare:

- la presenza dei tannini del legno consente, per i vini rossi, l'attivazione di reazioni favorevoli alla tenuta ed alla stabilità del colore nel tempo;
- viene esplicata - molto evidente nel caso dei vini bianchi - un'azione protettiva dall'ossidazione;
- in generale si nota, soprattutto nei casi di maturità medio-scarse, un miglioramento dei caratteri aromatici e gustativi, con ammorbidimento delle spigolosità e delle ruvidità;
- aumento della stabilità del prodotto (profumi, gusto, colore);
- positiva azione antagonista nei confronti della eventuale presenza di composti solforati responsabili di anomalie organolettiche;
- cessione di composti volatili con rilascio di note olfattive tipiche.

A seconda della granulometria scelta, del grado di tostatura, delle tipologie dei vini trattati e del momento di impiego, le dosi possono variare dai 50 - 100 ai 500 / 1000 grammi per hL di vino.

I pezzi possono essere introdotti liberi in vasca, oppure confinati a mezzo di appositi "sacchi da infusione" opportunamente zavorrati.

I risultati variano sicuramente in funzione del grado di tostatura: dalle sensazioni di freschezza acidula tipiche dei frammenti "nature" si passa alle note speziate, dolci ed intensamente aromatiche tipiche delle tostature intense. Da notare poi come anche a seconda del momento nel quale viene effettuata, molto diverso sia l'impatto organolettico dell'aggiunta dei "chips": al riguardo, a titolo esemplificativo, basti ricordare la degradazione ad opera dei lieviti della vanillina (bassa soglia di percezione) ad alcool vanillico soglia di percezione più elevata): una aggiunta di pezzi in medesima quantità e tipologia avrà un effetto molto più sfumato e "di amalgama" se effettuata durante la fermentazione (durante la quale - lo ricordiamo ancora - in Europa l'uso dei pezzi di quercia è consentito solo in ambito sperimentale)...

La gamma Nobile®, i chips di Laffort Oenologie

Partendo dall'esperienza di CHÊNE & CIE, team esperto nella selezione di legni di quercia di qualità e con il contributo del savoir-faire enologico di Laffort Oenologie è nata la gamma di coadiuvanti per l'enologia a base di frammenti di legno di quercia **NOBILE®**. I criteri di rigorosa selezione ed i metodi di lavoro adottati per la produzione di **NOBILE®** garantiscono:

- una sicura rintracciabilità del prodotto lungo la filiera di trasformazione;
- la sicura provenienza del legno e la sua scelta a cura di esperti bottai;
- una stagionatura condotta in situazioni ottimali, sotto attento controllo, all'aria aperta.

Nel corso della lavorazione vengono poi messe in atto tutte le misure volte a garantire costanza e ripetibilità entro ciascuna tipologia sia sotto l'aspetto dimensionale che nei diversi livelli di tostatura. In particolare vengono curati l'uniforme riscaldamento della massa legnosa, i differenti tempi di esposizione al calore e le differenti temperature in funzione del grado di tostatura programmato, ed infine il rapido e completo raffreddamento

all'uscita dal forno a ciclo forzato, ad evitare impreviste ed incontrollate bruciature provocate dal naturale lento smaltimento del calore residuo.



Proposti in quattro differenti gradi di tostatura "Fresh" "Spice" "Sweet" ed "Intense", in pezzi od in granuli, ottenuti a partire da querce europee od americane, i chips **NOBILE®** forniscono all'enologo una completa "tavolozza" di profumi e sensazioni sulla quale modulare un armonico affinamento del prodotto.

In base alle specifiche desiderate è possibile regolare momenti e tempi di contatto, in modo da ottimizzare gli effetti sul prodotto, e l'armonizzazione delle note organolettiche d'insieme.

Composti volatili

Descrittori sensoriali

■ Furfurale	Mandorla verde
■ 5-metilfurfurale	Mandorla tostata
■ Vanillina	Vaniglia
■ Guaiacolo	Affumicato speziato
■ Siringaldeide	Affumicato
■ Eugenolo	Chiodo di garofano
■ Cis e Trans-ottalattone	Noce di cocco

