

## **ISTRUZIONI E CONSIGLI UTILI PER I RECIPIENTI IN LEGNO**

### **CONDIZIONI GENERALI DELLA CANTINA**

Per ottenere una buona conservazione dei contenitori di legno e per evitare problemi di tenuta degli stessi bisogna che il locale destinato ad ospitarli possa garantire condizioni ottimali per quel che riguarda temperatura, umidità, ventilazione, pressione.

Il locale in questione deve assicurare quindi temperatura e umidità adatte e costanti, poca ventilazione ma non per questo nulla, per evitare problemi dovuti allo sviluppo di muffe e attacchi di batteri.

Gli intervalli di temperatura e umidità sono abbastanza ampi e variabili in funzione l'uno dell'altro: come orientamento generale possiamo comunque considerare una temperatura intorno ai 18 °C ed una umidità tra il 70 e l'85%.

Questi valori devono in ogni caso rimanere costanti perché il loro variare repentino provoca aumenti di volume del vino con conseguenti problemi di incrinature del legno e successive perdite nei contenitori.

Il parametro della pressione va esaminato in maniera differente in quanto è legato alla posizione della cantina rispetto al livello del mare: più in alto ci troviamo, maggiore è la pressione. Di questo fattore bisogna tenere conto in fase di fabbricazione dei contenitori aumentando all'occorrenza lo spessore del legno al fine di contrastare la maggiore spinta che il contenitore dovrà sopportare in questa particolare situazione.

### **BARILI: UTILIZZO DI UN BARILE NUOVO**

I barili vengono sottoposti prima della spedizione al collaudo al fine di verificarne la tenuta: durante il trasporto il legno può muoversi a causa di eventuali colpi ricevuti o, durante i mesi più caldi per le alte temperature riscontrabili all'interno dei container.

Riportiamo di seguito i metodi più diffusi per il trattamento dei barili prima dell'utilizzo:

- 1) Si versano 20 litri di acqua fredda o tiepida aggiunta di SO<sub>2</sub> all'interno del barile agitandolo una o due volte al giorno per quattro giorni. Si provvede poi a rinnovare acqua ed SO<sub>2</sub> e si ripete il ciclo. Una volta asciugato il barile è pronto per essere utilizzato.
- 2) Si riempie il barile con acqua fredda solforata da quattro a sei giorni, lo si vuota e si passa all'utilizzo.
- 3) Si versano 20 litri di acqua fresca (ca. 25°C) solforata per quattro giorni scuotendo regolarmente il barile. Si vuota e si riempie con acqua calda (ca. 60-70°C) solo per un minuto finché i primi tannini, più ruvidi ed amari, vengono eliminati.
- 4) Si riempie il barile per alcune ore o per una giornata con acqua solforata, facendo attenzione a non lasciare stagnare l'acqua senza zolfo per il pericolo di sviluppo di batteri con possibili danni al vino e al barile stesso.
- 5) Si riempie il barile con acqua solforata e si lascia per due settimane (metodo utilizzato dai produttori di vino che non intendono avere cessioni di sostanze estrattive elevate).
- 6) Si riempie il barile per  $\frac{3}{4}$  con acqua solforata e lo si tappa; poi si provvede a ruotare ogni giorno il barile di  $\frac{1}{4}$  di giro per due settimane.

**CONSERVAZIONE DI UN BARILE VUOTO**

L'ideale sarebbe poter tenere il barile sempre pieno di vino ma questo non é sempre possibile.

Si consiglia quindi di lavare bene il barile con acqua, lasciarlo asciugare per qualche giorno e bruciare poi al suo interno dei dischetti di zolfo (ca.2 g./hl.) e quindi tapparlo bene. Il barile così trattato può rimanere vuoto per circa 2/3 settimane dopodiché bisogna sostituire i dischetti e bruciarne di nuovi per mantenere un ambiente anaerobico ed evitare attacchi batterici.

Prima di riutilizzare il barile é bene lavarlo abbondantemente con acqua fresca.

L'ambiente ideale per la conservazione deve essere fresco ed umido per evitare che il legno si asciughi troppo rendendo possibili delle perdite.

Se il legno si dovesse ritirare, prima di riempire il barile con il vino é bene mettere prima dell'acqua solforata per verificare l'effettiva tenuta del contenitore controllando che i cerchi di ferro stringano ancora bene il barile.

**BOTTI: UTILIZZO DI UNA BOTTE NUOVA**

Le botti consegnate sono di norma pronte per essere utilizzate in quanto vengono collaudate a vapore prima di essere spedite. In ogni caso si consiglia, ove possibile, il riempimento del bottame una volta collocato in cantina per verificarne la tenuta (colpi presi dal legno durante il trasporto o in fase di sistemazione in cantina).

Al primo invecchiamento é normale che ci sia una maggiore e più rapida cessione da parte della botte; per avere un prodotto equilibrato si consiglia il taglio con vino proveniente da botti vecchie esaurite o da contenitori che non siano di legno. Se questo non é possibile o nel caso di vini molto ricchi di corpo può essere consigliabile il seguente trattamento da eseguirsi in cantina: utilizzando una soluzione bollente di cloruro di sodio al 3-4% oppure con una soluzione bollente di carbonato di sodio al 7-8%, si spazzolano energicamente le doghe all'interno della botte o si riempie completamente la stessa (le varie soluzioni si ottengono facendo bollire l'acqua e aggiungendo il sale prescelto).

Nel caso si usi il carbonato di sodio per eliminare l'alcalinità che causa l'abbassamento dell'acidità fissa del vino, alla fine dell'operazione é consigliabile lavare la botte con una soluzione di acqua ed acido citrico.

**MANUTENZIONE**

Tutti i contenitori in legno vanno soggetti ad un normale periodo di assestamento: sarebbe bene entro i primi 3-4 anni, ove possibile, provvedere alla battitura dei cerchi avendo cura di vuotare e far asciugare bene le botti prima di compiere tale operazione. Si raccomanda di pulire periodicamente l'esterno delle botti con un panno bagnato.

La botte di legno non va mai chiusa ermeticamente perché piccoli sbalzi di temperatura provocano variazioni di volume del vino contenuto al loro interno che possono provocare pericoloso incrinature sulle pance delle doghe o sui fondi.

Per evitare questi inconvenienti é bene scegliere una delle seguenti soluzioni:

- utilizzare il colmatore
- utilizzare un tappo di legno con un piccolo forellino al centro
- tappare ermeticamente la botte avendo cura di lasciare una piccola bolla d'aria all'interno

**LAVAGGIO**

Una volta vuotata la botte va lavata bene al fine di poterla conservare sana.

La soluzione più idonea e più usata a tal fine é il carbonato di sodio al 10%. Il lavaggio con tale soluzione può essere eseguito a freddo o a caldo avendo cura di completare l'operazione con i soliti lavaggi di acqua fresca.

Nel caso in cui la botte sia stata attaccata da muffe é meglio consultarci perché in certi casi può rendersi necessario l'intervento del bottaio che deve provvedere all'asportazione dello strato di legno ammuffito.

**CONSERVAZIONE DI UNA BOTTE VUOTA****a) per lunghi periodi:**

E' un metodo da usare nel caso la botte rimanga vuota per lungo tempo e consiste nella sterilizzazione dell'ambiente interno del contenitore attraverso la combustione di dischetti di zolfo che contengono circa 5/10 g. di zolfo fiore.

L'operazione va effettuata solo su recipienti asciutti per evitare la formazione di acido solforico e si procede come segue: si appendono i dischetti di zolfo all'interno della botte con un fil di ferro appeso al cocchiume (1 dischetto ogni 4/5 hl. di capacità, appesi ad una distanza dal cocchiume pari ad un terzo del diametro della botte).

Il contenitore va poi mantenuto chiuso ermeticamente avendo cura di sostituire periodicamente (ogni 2/3 mesi) i dischetti; al momento di riutilizzare la botte bisogna provvedere ad un abbondante lavaggio con acqua fresca.

**b) per brevi periodi:**

Si utilizzano questi sistemi nel caso la botte rimanga vuota per brevi tempo e si procede a scelta con una delle seguenti pratiche:

- 1) si riempie la botte con acqua contenente gr.0,1 x mille di permanganato di potassio
- 2) si immette acqua solfitata al 2 x mille fino a raggiungere il 5-10% della capacità totale della botte
- 3) si bagna la superficie interna della botte con del vino e se ne lascia un po' all'interno (ca. 0,5% della capacità totale) portando a saturazione l'ambiente con anidride solforosa gassosa (ca. 13 gr. x hl.). Prima di utilizzare il contenitore aerare bene e lavare abbondantemente con acqua fresca.

**RIPRISTINO DI BOTTAME NUOVO**

Modalità d'intervento per il ripristino di botti mai usate:

- 1) nel caso in cui si constati un eccessivo gioco dei cerchi in metallo, fare in modo da farli nuovamente aderire uniformemente al fasciame, martellando i cerchi uniformemente verso il centro della botte;
- 2) vaporizzare per 10/15 minuti;
- 3) procedere al riempimento con acqua (fredda) delle botti, al fine reidrattare il fasciame e farlo aderire nuovamente ai cerchi. Nell'acqua di riempimento sciogliere del metabisolfito di potassio ( $K_2 S_2 O_5$ ) in dose di 5 gr. per ogni hl. di capacità della botte;
- 4) svuotare la botte solo una volta raggiunta la perfetta tenuta.

Nel caso in cui le botti non dovessero essere impiegate subito, farle asciugare bene e successivamente solfitare in dose di 1 gr. di  $SO_2$  per ogni hl. di capacità della botte.