PRODOTTI ALTERNATIVI ALL'AFFINAMENTO IN BARRIQUE. I PARTE : UTILIZZO NEL MONDO E TIPOLOGIE.

Pascal CHATONNET
Laboratoire EXCELL, Parc Innolin, MERIGNAC, France www.labexcell.com

Presentato al IV Encuentro Enlogico : « Crianza en barricas y otras alternativas », Madrid, 20 Marzo 2007, Fundacion para la Cultura del Vino (Spagna).

Introduzione

L'utilizzazione del legno sotto forme diverse dalle barrique o da altri fusti per trattare i vini e i superalcolici è una pratica relativamente antica. Non è giusto pensare che questa pratica sia nuova e tipica dei paesi del « nuovo mondo ». L'utilizzazione del legno per chiarificare il vino risale all'antichità. Nel XIX secolo, è presente una definizione di « vino da trucioli », « *vino nel quale si fanno macerare dei trucioli di quercia (Quercus sp.) o di sorbo (Sorbus sp.) per chiarificarlo o migliorarlo »* (Guimberteau, 1997). Il legno di quercia viene impiegato dal XVII secolo per *« invecchiare artificialmente »* i vini e i distillati (Renouil et Traversay, 1962). L'utilizzo più importante si è verificato in America del nord, in seguito a numerosi lavori sperimentali (Singleton et Draper, 1961, Singleton et al., 1971, Singleton , 1974) ; si è diffuso in seguito nei diversi paesi del "nuovo mondo" in particolar modo negli Stati Uniti e in Australia. Julius Fessler è stato uno dei primi a mettere a punto un prodotto industriale a base di segatura di quercia americana agli inizi degli anni 70 (Cellulo).

In Europa, la legislazione è sempre stata contro a questo tipo di pratica fino al passato recente. L'affinamento dei vini e dei superalcolici in un contenitore in legno non rientra nei regolamenti riguardanti i trattamenti enologici, ma trattandosi di una modalità di conservazione, ricade sotto la regolamentazione dei materiali a contatto (RCE 2392/89 del 24 luglio 1989). E' possibile dare informazioni relative all'affinamento sull'etichetta, se tali informazioni sono relative a eventi verificabili (RCE 3201/90 del 16 ottobre 1990 e RCE 2603/95 del 6 novembre 1995). Fatta eccezione per alcune denominazioni di origine controllata, come Fitou o Bandol in Francia o la Rioja in Spagna, che regolamentano la durata di conservazione e la natura del contenitore, è sufficiente che l'operatore possa giustificare il passaggio del vino nel legno perché la dicitura in etichetta sia legale. La legislazione europea è notevolmente migliorata dal 2006.

In questo lavoro, dopo aver richiamato la regolamentazione attuale e i tipi principali di prodotti esistenti sul mercato alternativi alle barrique, presenterò i fattori principali legati al legno e la processo di fabbricazione che possono influire in modo decisivo sulla composizione e la qualità delle interazioni tra legno e vino. Descriverò quindi il processo di selezione e di produzione sviluppati nell'ambito di un programma di sviluppo di produzione di diverse soluzioni alternative per conto di PRONEKTAR, filiale della tonnellerie RADOUX (gruppo OENEO). Infine, dopo aver precisato le principali fonti di variabilità della qualità e della riproducibilità della fabbricazione di tali prodotti, fornirò qualche esempio dell'influenza delle condizioni di utilizzo di tali prodotti sulla composizione e la qualità dei vini.

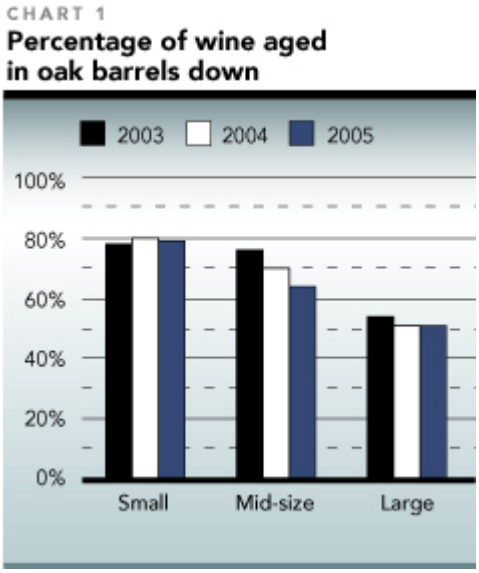


Figura 1 – Evoluzione della percentuale delle cantine che affinano i vini esclusivamente in barrique (fonte Wine business.com, Barrel report 2005)

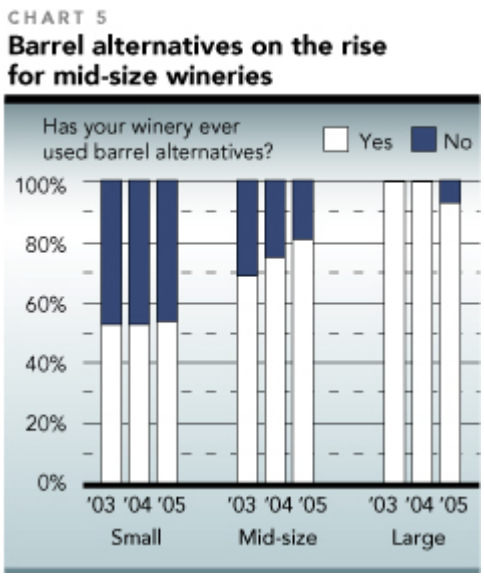


Figura 2 – Evoluzione della percentuale di cantine che utilizzano soluzioni alternative alle barrique (fonte Wine business.com, Barrel report 2005)

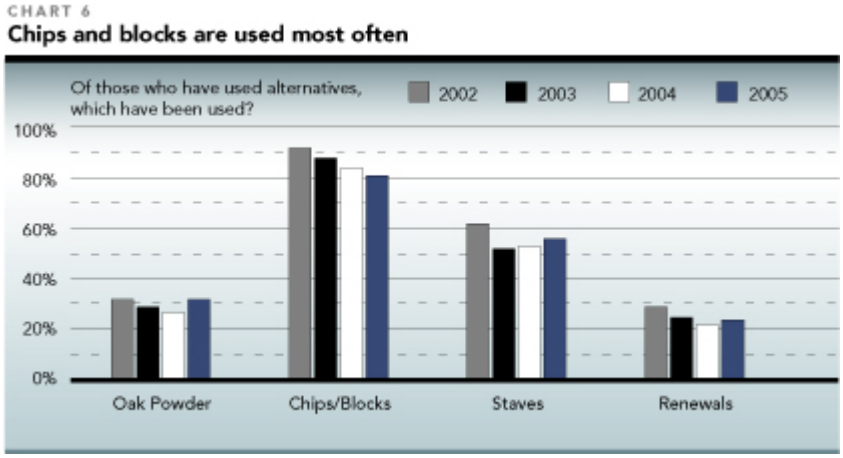


Figura 3 – Evoluzione dell'utilizzazione dei diversi tipi di materiali alternativi (fonte Wine business.com, Barrel report 2005)

Situazione ed evoluzione dell'utilizzazione dei prodotti alternativi nel mondo

1- Situazione ed evoluzione del mercato mondiale e limitazioni normative

Fino a un passato molto recente, nonostante l'esistenza dal 1983 di accordi commerciali bilaterali che riconoscevano mutuamente le pratiche enologiche e che accettavano le importazioni sul territorio europeo dei vini che avevano subito questo genere di trattamento, questo tipo di pratica veniva impedita ai produttori europei. Dal 1993 era possibile utilizzare « a titolo sperimentale » i trucioli e altri prodotti granulari di quercia rispettando le limitazioni date dal RCE 822/87, ovvero con un limite di 50 000 hl all'anno, nell'arco di tre anni e con l'impossibilità di esportare il vino al di fuori del paese di produzione. La « sperimentazione » è durata per più di dieci anni... Dal 2006 la regolamentazione è cambiata. Il regolamento 1507/2006 del 11 ottobre 2006, che modifica il regolamento precedente 1622/2000, consente l'utilizzazione di pezzi di legno di quercia più o meno tostati, di cui il 95% devono superare i 2 mm e non devono rilasciare alcuna sostanza che possa rappresentare un rischio per la salute.

Le denominazioni di origine controllata hanno rifiutato questo tipo di pratica.

Negli Stati Uniti, nell'ambito di un mercato pronto per l'utilizzazione delle barrique e di prodotti alternativi, sono stati riscontrati negli ultimi tre anni numerosi cambiamenti (Barrel report 2005). E' interessante considerare questi dati, poiché potrebbero rappresentare ciò che accadrà in Europa nel prossimo futuro:

- L'utilizzazione delle barrique per l'affinamento dei vini risulta costante nelle imprese piccole e medie (< 500 000 casse/anno), ma diminuisce, stabilizzandosi in questi ultimi due anni nelle grandi imprese (figura 1) ;
- La proporzione di cantine medie (da 50 000 a 500 000 casse/anno) che utilizzano soluzioni alternative è in crescita costante (figura 2) ;
- Tra le soluzioni alternative, l'utilizzazione dei trucioli diminuisce mentre quella delle doghe in rovere francese aumenta lentamente (figura 3) ;
- Negli Stati Uniti, il 95% dei vini da meno di 5 US$ sono prodotti con soluzioni di affinamento alternative dal 2004, ma per la gamma di prezzo 10-20 US$ vi è una lenta diminuzione (5%) dal 2003 (figura 4).

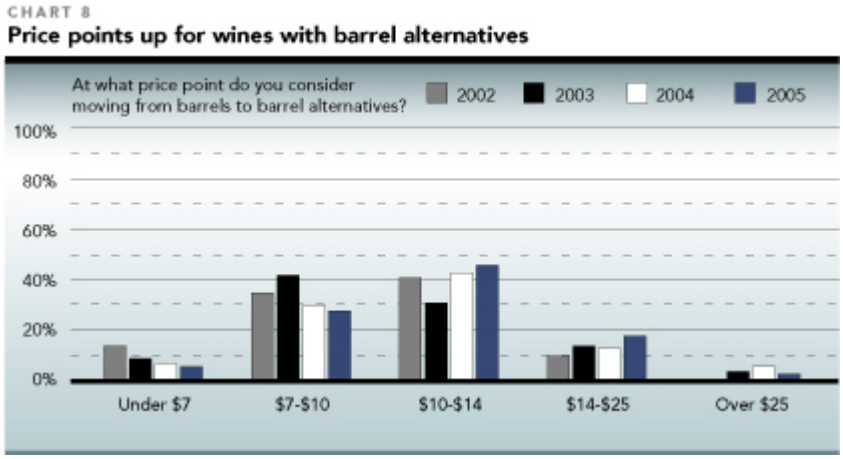


Figura 4 – Relazione tra il prezzo di vendita della bottiglia al consumatore e l'utilizzo di prodotti alternativi (fonte Wine business.com, Barrel report 2005)

E' evidente che è il fattore prezzo che condiziona la sostituzione della barrique con soluzioni alternative (figura 5) .

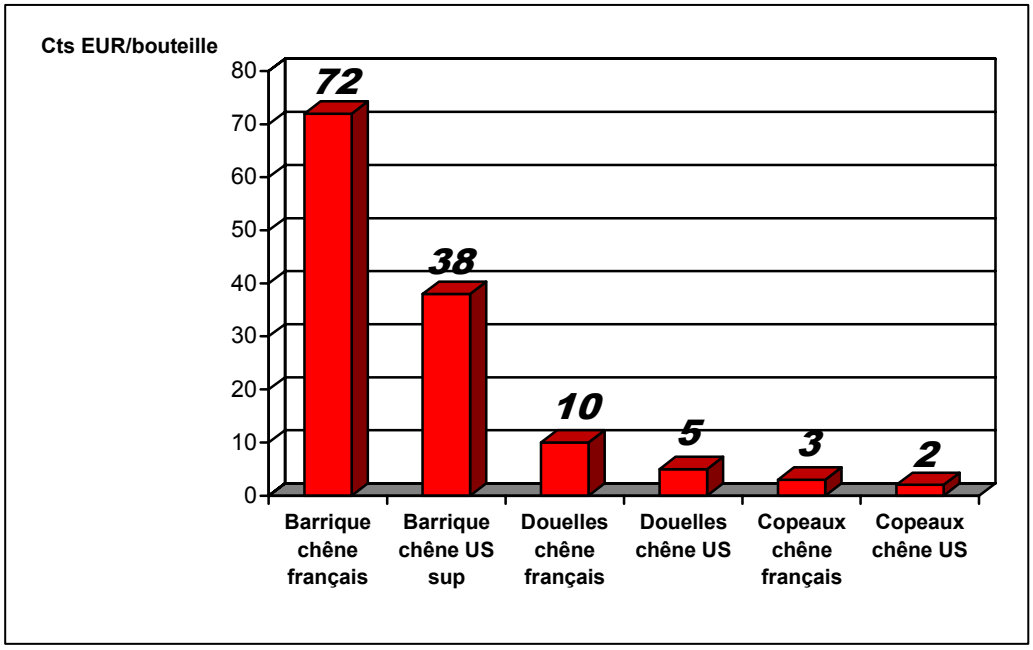


Figura 5 – Evoluzione del costo dell'utilizzazione del legno di quercia in base al tipo di utilizzazione (barrique ammortizzate linearmente in 5 anni)

Nel caso dell'acquavite, le condizioni di produzione sono definite dal regolamento RCE 1576/89 del 29 maggio 1989. Per quanto riguarda gli additivi, la regolamentazione rimanda alla regolamentazione comunitaria generale o in mancanza di questa alle regole nazionali. Tuttavia, esiste una interpretazione restrittiva che tende ad escludere la possibilità di aggiungere sostanze diverse dalle materie prime che rientrano nella definizione del prodotto. Tale posizione viene contestata dall'insieme dei paesi produttori di acquavite di vino che considerano che alcune pratiche sono autorizzate dai regolamenti nazionali in applicazione dell'articolo 4 del suddetto regolamento (Chatelet, 1997). Ed è così per quei prodotti ottenuti tramite infusione dei trucioli di quercia non tostata nell'acqua tra 95°C e 100°C per 7 ore. L'impiego di qualsiasi altro solvente diverso dall'acqua è proibito. La soluzione ottenuta può essere leggermente concentrata a pressione atmosferica e stabilizzata per aggiunta di alcol della stessa natura dell'alcol al quale è destinato.

Qualsiasi altra pratica volta all'utilizzo di tannini, di estratti di quercia liofilizzata o in polvere, all'introduzione diretta dei trucioli o di qualsiasi altro materiale della stessa natura (cubi, listelli,...) è proibita. La regolamentazione americana (USAv27FCR 5.22 21575) autorizza pratiche analoghe precisando che i preparati in questione « non devono influenzare che debolmente le caratteristiche organolettiche del prodotto finito »….L'utilizzazione di tali prodotti legnosi può non essere specificata sull'etichetta del prodotto finale secondo la regolamentazione europea. Al contrario, gli whisky americani trattati con questo tipo di prodotto (< 2,5 %) devono riportare il trattamento sull'etichetta. Non esporrò risultati particolari riguardanti l'invecchiamento dell'acquavite, ma questo argomento rappresenta un campo molto ampio di investigazione e di sviluppo per i prodotti alternativi.

2- Principali tipi di prodotti alternativi all'affinamento in barrique

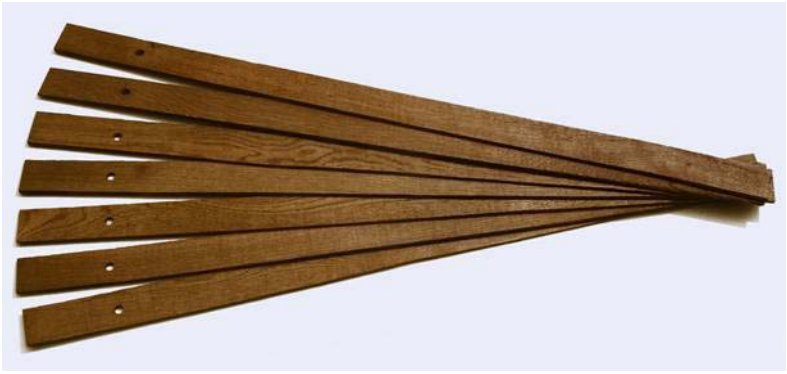
I regolamenti europei in vigore precisano che i pezzi di legno devono presentare una grandezza superiore a 2 mm. Di conseguenza, si possono usare diversi tipi di frammenti (trucioli, granulati, cubi, raschiature...) e di doghe (corte, lunghe, segmenti, inserti…) ma normalmente non si può usare la polvere fine (figura 6).

1 (# 1x1x0,5 mm)

2 (# 2,5x5x2 mm)

3 (# 7,5x5x2,5 mm)

4 (50 o 100 x 7 mm)



5 (960 o 1800 x 7 o 15 mm)

6

Figura 6 – Le principali tipologie di soluzioni alternative in legno di quercia e loro dimensioni. 1 : polvere, 2 : frammenti, 3 :trucioli, 4 : segmenti, cubi, 5 : doghe, 6 : inserti per barrique

La bibliografia verrà pubblicata nella quarta parte dell'articolo