



## **CONSIGLI PER L'USO DEI RECIPIENTI DI LEGNO**

**Come regola generale non tappare mai ermeticamente i recipienti di legno per evitare che innalzamenti di temperatura o piccole fermentazioni possano aumentare la pressione all'interno dando luogo a rotture e/o deformazioni. A tale scopo è opportuno lasciare una bolla d'aria adeguata oppure usare il colmatore apposito.**

### **CONDIZIONI GENERALI DELLA CANTINA**

Botti, tini e barili sono costruiti con legno a stagionatura naturale all'aperto, quindi soggetto a variazioni dovute alle condizioni ambientali.

Per ottenerne una buona conservazione, evitare problemi di tenuta e garantire un buon affinamento, è indispensabile che il locale destinato ad ospitarli garantisca condizioni ottimali di temperatura, umidità ed aerazione.

La temperatura e l'umidità devono essere soprattutto costanti, senza improvvise variazioni, e possono essere limitatamente variabili nel tempo: come orientamento generale la temperatura dovrebbe essere compresa tra i 12 e i 18 °C ed l'umidità tra il 75 e l'85%. Sono due parametri fondamentali per i processi evolutivi dell'invecchiamento, perché possono accelerarli o ritardarli, ed anche perché condizionano l'evaporazione, con maggiore o minore calo di volume del contenuto. Influenzano inoltre lo sviluppo di muffe e batteri. In questo caso l'aerazione è utile per il ricambio d'aria (sono da evitare però condizioni che diano luogo a pericolose correnti d'aria che possono danneggiare i contenitori in legno causando fratture o screpolature sulle doghe).

Un'altra variabile fondamentale è la pressione, che aumenta progressivamente con l'altitudine (più in alto ci troviamo e maggiore è la pressione); di questo occorre tenerne conto in fase di produzione dei contenitori, valutando bene la scelta dello spessore del legno, al fine di contrastare la maggiore spinta che il legno dovrà sopportare in ogni particolare situazione, opponendosi così alle eventuali filtrazioni.

### **BARILI**

#### **UTILIZZO DI UN BARILE NUOVO**

I barili vengono collaudati dal produttore al fine di verificarne la tenuta, però, dato che il legno può muoversi a causa di colpi ricevuti durante il trasporto o per le alte temperature esterne dei mesi più caldi che asciugano il legno, è consigliabile trattare con acqua i barili prima di riempirli di vino.

I metodi più diffusi sono i seguenti:

1) versare nel barile 20 litri di acqua (fredda o preferibilmente tiepida), metterlo in piedi con il fondo anteriore verso l'alto e agitarlo ripetutamente per due/tre volte nell'arco di mezza giornata; quindi girarlo con il fondo posteriore verso l'alto e ripetere l'operazione. Se non ci sono perdite, svuotare bene il barile che è così pronto per essere utilizzato.

2) riempire completamente il barile con acqua (fredda o tiepida) per un giorno intero e, se non ha problemi, svuotarlo.

Se si manifestano delle perdite, ripetere queste operazioni per un altro giorno dopodiché contattare il venditore avere delle indicazioni più precise.

#### **LAVAGGIO E CONSERVAZIONE DI UN BARILE VUOTO**

L'ideale sarebbe tenere il barile sempre pieno di vino, o limitarne quanto più possibile lo svuotamento, in modo da ridurre la possibilità di contaminazioni, sempre presenti in Cantina.

Quando si svuota il barile, si consiglia di lavarlo bene con acqua; l'ideale sarebbe utilizzare un lavabarriques che, con una adeguata azione meccanica, rimuove residui ed incrostazioni.

Per un trattamento più energico, si può unire all'azione meccanica della macchina l'utilizzo di acqua calda o addirittura di detersivi appositi; di contro, entrambi rimuovono anche le sostanze estrattive che il vino utilizza per maturare e quindi sono da impiegare solo se indispensabile.

Il barile deve essere asciugato bene, lasciandolo con il foro di cocchiume in basso, quindi, se non lo si utilizza subito, bruciare al suo interno un dischetto di zolfo e tappare bene.

Come procedere per questa operazione: appendere i dischetti di zolfo all'interno, con un filo di ferro appeso al cocchiume, ad una distanza dall'alto pari ad un terzo del diametro della botte. Il contenitore va mantenuto chiuso ermeticamente, avendo cura di sostituire ogni 2/3 mesi i dischetti per mantenere un ambiente antisettico ed evitare attacchi batterici; al momento del riutilizzo lavare abbondantemente con acqua fresca. L'operazione va effettuata solo su recipienti asciutti, per evitare la formazione di acido solforico.



## **BOTTI**

### **UTILIZZO DI UNA BOTTE NUOVA**

Anche le botti vengono collaudate con acqua, prima della finitura, per accertarsi della tenuta.

In ogni caso, è indispensabile riempirle nuovamente una volta sistemate in cantina (solo poco tempo prima dell'utilizzo), per verificarne la tenuta, che può essere stata compromessa da colpi presi durante il trasporto o in fase di posizionamento in cantina oppure, nel periodo estivo, da eccessivo riscaldamento durante il trasporto.

Il riempimento con acqua solfitata con 2 g/l unita a metà dose di acido citrico o tartarico (1 g/l) è sufficiente per un periodo di 4/5 giorni dopo i quali, se ci dovessero essere ancora problemi, occorre interpellare il venditore e farsi dare indicazioni su cosa fare.

Al primo utilizzo è normale che ci sia una maggiore cessione da parte della botte; ormai questo non rappresenta più un problema, perché le conoscenze nella scelta del legno, nella stagionatura e nella tecnica di costruzione, con il solo impiego del fuoco, hanno nobilitato queste sostanze che vengono cedute al vino.

Nel caso questa cessione fosse eccessiva, si può ricorrere al taglio con vino della stessa partita non conservato in legno, o in alternativa, si può prevenire (prima di mettere il vino) con trattamenti di estrazione chimica e cioè:

- riempire la botte con una soluzione di cloruro di sodio al 3-4% per 3-4 giorni.
- lavare con un getto a pressione di una soluzione di carbonato di sodio al 7-8%, passando su tutto l'interno della botte
- neutralizzare con acido citrico.

### **LAVAGGIO**

Una volta svuotata dal vino, lavare bene la botte al fine di poterla conservare sana.

Si può procedere nei due modi seguenti:

- 1) per avere una minore estrazione possibile, lavare con un getto a pressione solo con acqua fredda, oppure calda se si vuole una maggiore efficacia.
- 2) lavare con l'idropulitrice con acqua fredda o calda, utilizzando i detergenti in commercio oppure una soluzione di carbonato di sodio al 10%, avendo cura di completare il lavoro con lavaggi di acqua fresca e operazioni di disacidificazione.

E' importante eliminare il più possibile i residui di bitartrato di potassio per avere sempre il contatto con il legno, perché l'ossigeno possa entrare e per avere meno fonti di infezioni.

### **CONSERVAZIONE DI UNA BOTTE VUOTA**

#### **PERIODI BREVI**

Dopo aver lavato ed asciugato bene la botte, sterilizzare l'ambiente interno bruciando dei dischetti di zolfo (uno ogni 4/5 hl. di capacità); lo stesso risultato si può avere spruzzando dentro lo zolfo gassoso.

#### **PERIODI LUNGHI**

Si fa questa operazione nel caso in cui la botte rimanga vuota per lungo tempo o l'ambiente di cantina sia molto secco o caldo; immettere acqua solfitata con 10 g./l. unita a metà dose di acido citrico o tartarico (5 g./l.) per liberare la solforosa, fino a raggiungere il 5/10% della capacità totale della botte. Si consiglia di sostituire la soluzione prima che si svuoti completamente, comunque dopo un anno.

### **MANUTENZIONE**

Se la botte è sempre piena e se non perde, ha bisogno di poche attenzioni in quanto non occorre battere i cerchi. Se dovesse rimanere vuota per un lungo periodo, è consigliabile battere leggermente i cerchi se non sono molto allentati, altrimenti bisogna rivolgersi ad un bottaio.

Si consiglia di pulire periodicamente l'esterno delle botti con un panno bagnato.

Eventuali trattamenti esterni per ravvivare il legno con vernice antimuffa o olio di lino cotto, è consigliabile che vadano fatti all'esterno della cantina e, per avere maggiore effetto, dopo aver pulito il legno.

Il rinnovo del legno internamente è consigliabile per avere l'ossigenazione indispensabile, ma in questo caso è meglio rivolgersi ad un bottaio.

N.B.: le doghe vengono sempre piegate a fuoco diretto di legna (non a vapore che impoverisce il legno) e senza ridurre lo spessore in pancia (per lasciare più legno possibile); ovviamente questo le rende soggette a possibili piccole fessurazioni e crepe che sono però solo superficiali, fanno parte della normale lavorazione e non pregiudicano la tenuta delle botti.