

Botti e barrique

I recipienti più usati per la conservazione e l'invecchiamento del vino.

Fino a pochi decenni fa, in Italia si utilizzavano quasi esclusivamente botti di grandi capacità, soprattutto per l'invecchiamento di grandi vini rossi, mentre ultimamente sono molto impiegate le barrique, destino condiviso con molti vini bianchi. Non solo, perché alcuni vini, sia rossi sia bianchi, sono anche fermentati in botti di legno, perlopiù di piccole dimensioni, all'interno delle quali la temperatura di fermentazione non può essere controllata e, salendo un po', induce la formazione di composti odorosi diversi. La microporosità del legno permette inoltre dei lentissimi scambi di ossigeno, che causano variazioni del colore, del profumo e del gusto del vino, con tonalità cromatiche più calde e sfumature di burro, vaniglia, frutta secca, tè e tabacco. Le tonalità di viola e rubino vivace dei vini rossi virano verso quelle granato o addirittura aranciate, perché in presenza di ossigeno antociani e tannini si ossidano, polimerizzano in lunghe catene e in parte precipitano. Il colore dei vini rossi diventa quindi meno vivace ma più stabile. Nei vini bianchi il colore passa dai toni freddi del giallo paglierino al dorato, fino a sfumature in quelli dell'ambra e del topazio di alcuni vini passiti o liquorosi, grazie anche all'intensità dei pigmenti delle uve sovrarmature o appassite. Il bouquet si arricchisce di sentori evoluti, con eteri, esteri e acetali che si formano rispettivamente per reazioni degli alcoli con altri alcoli, acidi e aldeidi, lattoni e altri composti, che contribuiscono alla creazione di tante sfumature di spezie e confetture, frutta secca e sotto spirito, fiori appassiti e cuoio, pellicce e caffè, cacao e tabacco. Il riposo del vino in botte *sur lie*, cioè a contatto con i propri lieviti di fermentazione, lo protegge dalle ossidazione e soprattutto ne arricchisce la struttura e il profumo. Specialmente se si realizza il batonnage, un rimescolamento che porta periodicamente i lieviti in sospensione. Durante il riposo in botte, il gusto del vino diventa più morbido ed equilibrato, perché gli acidi in parte si trasformano e si combinano, i tannini giovani provenienti dalle bucce modificano la propria struttura, polimerizzato e in parte precipitano. Il legno non si limita a favorire i processi ossidativi grazie alla sua porosità.

Nelle piccole botti tutti i fenomeni evolutivi sono molto più rapidi, grazie al maggior rapporto tra la superficie del legno e il volume del vino. Inoltre, interviene direttamente nell'evoluzione del vino, cedendo tannini ellagici, meno aggressivi di quelli delle uve; questi tannini lo rendono più elegante perché aumentano la condensazione dei tannini derivati dalle uve, che risultano quindi meno duri e astringenti. Ogni legno dà il suo tocco originale, anche se il dominatore incontrastato è il rovere, mentre un tempo si usava spesso anche il castagno e il ciliegio. Il legno destinato alla produzione delle botti deve essere sottoposto a stagionatura, che può durare 24-36 mesi, anche se spesso l'utilizzo di forni la riduce a 3-12 mesi, a scapito della qualità.