

## Le botti

### Ed I legni più pregiati per realizzarle.

La provenienza del legno per la fabbricazione delle botti influenza notevolmente il prodotto finale, il vino. I legni non sono tutti uguali e lavorati allo stesso modo.

Quando si parla di barrique si intendono tutte le botti piccole, ma queste non sono tutte uguali. La classica barrique bordolese ha una capacità di 225 l, quella più impiegata in Borgogna è di 228 l, le piéce hanno capacità variabili, i tonneau circa 500 l, le pipe utilizzate per l'invecchiamento del Porto di circa 550 l, quelle per l'evoluzione del Madera di circa 650 l. Anche i legni utilizzati nella loro costruzione sono diversi, con variazioni importanti per il carattere del vino. I legni pregiati sono ottenuti dalle querce, che coprono il 30% della superficie boschiva francese, soprattutto in terreni non molto umidi e poveri di ferro. La loro qualità è anche legata al tipo di lavorazione alla quale vengono sottoposti: i legni migliori sono spaccati e non segati, anche se questo implica un notevole spreco di materiale. La tecnica dello spacco viene adottata da tempo per il rovere della *Quercus sessilis*, usato anche per la produzione di grandi botti destinate alla maturazione dei vini rossi piemontesi e toscani, con capacità fino a 150 hl. Questo legno è di grande qualità, anche se le fibre sono un po' grossolane e l'essenza non è molto aromatica. Nella valle della Loira, dove prodotto circa il 35% del miglior legno per botti da vino, nel centro della Francia e in Borgogna, si trovano boschi di querce a crescita lenta, con un legno poco poroso, ricco di aromi di vaniglia e con basso contenuto di tannini dolci, perfetto per la maturazione di grandi vini bianchi. Proprio nella valle della Loira, in particolare nell'ampia foresta di Tronçais, nel dipartimento di Allier, le piante di *Quercus sessilis* forniscono legni con una grana finissima, adatti a lunghe evoluzioni e ritenuti tra i migliori, mentre a Nevers danno legni finemente porosi e un po' più ricchi di tannini, ma sempre dolci. Nel Limousin e a Poitou è diffusa la *Quercus robur*, a crescita un po' più rapida, dalla quale si ricavano legni con porosità più grossolana e più ricchi di tannini, migliori per la maturazione dei vini rossi. Soprattutto nel Limousin, in terreni acidi e calcarei, cresce una quercia con un legno con pori grossi e molto aromatico, che rischia di sovrastare la personalità del vino, molto usato per la maturazione dei cognac. Champagne, Alsazia e Lorena danno circa il 20% del miglior legno, ricco di tannini robusti che si fondono alla perfezione con la struttura dei grandi rossi, mentre la fine porosità e la speziatura del legno dei Vosgi lo fanno molto apprezzare in California e in Nuova Zelanda.



Slovenia, Croazia, Serbia, Bosnia ed Erzegovina rappresentano la seconda zona, per importanza, di produzione di legno per barrique; le querce delle foreste del Baltico danno legni delicati e poco porosi, anche perché spesso ricavati dai piante più giovani. Pennsylvania e Minnesota, solo in parte California e Oregon, sono invece la patria della Quercus alba, molto usata anche in Australia e in Spagna, ma di recente apprezzata anche nel sud della Francia. Il suo legno è più duro di quello delle querce europee, meno elegante, con grana piuttosto grossa, ricco di aromi e con accenti di cocco, molto indicato per la maturazione dei vini rossi strutturati. A volte sono impiegate anche barrique miste, nelle quali doghe di legno di Allier, a grana molto fine, sono alternate a quelle ottenute da querce della Slavonia, a grana media.



Il legno delle grandi botti, la cui capacità può raggiungere i 150 hl, ha uno spessore di circa 10 cm, per far passare l'ossigeno molto lentamente, mentre quello delle barrique che, ridotto a circa 2,2-2,7 cm, permette passaggi molto più rapidi e quindi evoluzioni più veloci.

