

LEGNO & ENOLOGIA

Una selezione, a cura delle aziende, delle ultime novità disponibili sul mercato

INCANTO



CHIPS

MINISTAVES

BARREL BOOST

ENARTIS

Incanto: i legni alternativi per ogni esigenza

La gamma Incanto di Enartis è costituita da quattro tipologie di strumenti che consentono a tutti di giovare dei benefici tecnici ed economici derivanti dall'uso di legni alternativi. *Incanto N.C. (no chips)* I prodotti di questa linea mimano gli effetti della polvere di

legno ma sono completamente solubili, costituiti solo dalle molecole attive cedute del legno - tannini e polisaccaridi - e pertanto utilizzabili nel pieno rispetto del Reg. (CE) N. 606/2009 e dei disciplinari di vini Doc e Docg. Usati in fermentazione, i coadiuvanti Incanto N.C., disponibili in tre versioni, garan-

tiscono l'efficacia della polvere di legno e in più offrono alcuni vantaggi quali: precisione di dosaggio; costanza di qualità; assenza di note di bruciato o legno verde; assenza di solidi che possono danneggiare le parti meccaniche dell'attrezzatura vendemmiale; riduzione dei rifiuti; facilità d'uso; nessuna

perdita di colore causata dall'assorbimento da parte di solidi. *Incanto Chips e Ministaves* Ottenuti da legni selezionati di rovere francese e americano, sono disponibili con otto gradi di tostatura realizzata con un'originale tecnica per convezione a riscaldamento progres-

sivo, che consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile. *Incanto Barrel Boost* Sistema formato da ministaves in calza d'infusione da usare

per prolungare la vita della barrique. Sviluppa una superficie pari a circa il 25% della superficie tostata della barrique ed è disponibile con sette gradi diversi di tostatura.



GARBELLOTTO

Botti & Barriques di Precisione®

Il prof. Franco Battistutta dell'Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze degli alimenti, in una recente intervista ci spiega perché è stato svolto lo studio che ha portato all'ultimo brevetto della storica azienda Garbelotto Spa, Botti & Barriques di Precisione®. "I grandi vini hanno bisogno di un tempo di permanenza in botte o barrique per stabilizzare il colore, affinare il gusto, equilibrare gli aromi. Questa fase però non è sempre sotto controllo, a causa della variabilità del legno. Le foreste hanno estensioni di centinaia di km² ed è assurdo pensare che i legni siano omogenei per composizione, caratteristiche e ripetibilità. Da qui nascono attese spesso deluse e progetti enologici non portati a termine. Da queste constatazioni nasce l'innovazione per costruire botti e barrique

che garantiscano le caratteristiche richieste dalle singole cantine. Abbiamo campionato e analizzato diverse centinaia di campioni di rovere da tutta Europa, abbiamo tarato uno strumento con tecnologia NIR per poter analizzare i diversi parametri in pochi secondi, e adesso è così possibile caratterizzare e classificare ogni singola doga. Le quattro categorie merceologiche individuate sono: Struttura, Dolce, Speziato ed Equilibrio, più una quinta categoria (Vegetale-segatura) che viene scartata prima dell'immissione sulla filiera. Con questo nuovo brevetto è possibile quindi la costruzione di botti e barrique di precisione che conferiscano e garantiscano al vino le note scelte e attese, permettendo all'enologo l'intero controllo della filiera e quindi la soddisfazione del progetto enologico".

PAUSCHA FASSBINDEREI

La migliore tradizione dei bottai austriaci e le più moderne tecniche produttive

Abbiamo unito la migliore tradizione dei bottai austriaci alle più moderne tecniche produttive, per costruire botti, barrique e tini di ottima qualità. La nostra gamma produttiva parte dalle più utilizzate barrique, costruite con il miglior rovere a spacco francese e austriaco, realizzate con i vari tipi di tostatura: light, medium, medium-plus e comprende botti e tini costruiti con il miglior rovere francese e di

Slavonia segato di quarto e realizzate sempre su misura in base alle necessità del cliente. Dopo una lunga stagionatura all'aria pura, caratteristica del clima della Carinzia, il rovere è pronto per essere lavorato dai nostri bottai, la curvatura a fuoco permette di mantenere tutta la carica aromatica del legno e di sviluppare nobili prodotti secondari (vanillina, lattoni ecc.). I nostri bottai con l'aiuto di moderni macchinari perfezionano con pre-

cisione assoluta l'interno e l'esterno delle nostre botti e barrique, in modo da renderle di facile utilizzo e belle in cantina. I prodotti sono personalizzati secondo le esigenze del cliente: possibilità di installare un'ampia gamma di accessori disponibili, per facilitarne l'uso in cantina, e possibilità di renderli unici attraverso l'impressione del logo aziendale con marchio a fuoco, laser o intaglio manuale. Pauscha (www.pauscha.at) mette a



disposizione i propri tecnici per dare assistenza, non solo per il posizionamento in cantina, ma anche nel post-vendita.



TEBALDI

Barriques e tonneaux Bel Air, selezione legno e certificazione Pefc

Tebaldi.it

Tebaldi (www.tebaldi.it) dal 2007 è il distributore esclusivo per l'Italia di Tonnellerie Bel Air (Cenac vicino a Bordeaux - Francia). Bel Air è un produttore di fusti da affinamento che ha deciso di puntare sull'accurata selezione della materia prima, non soltanto a livello

geografico, ma introducendo per primo la selezione organolettica dei legni, verificandone il diverso impatto sensoriale. Il gusto del legno e le sue caratteristiche sensoriali variano da un "terroir" forestale a un altro. La selezione Bel Air, parcella per parcella, del legno in foreste, le più rinomate, permette

di dominare perfettamente la qualità e il gusto dei legni, dalla foresta alla barrique. Questa procedura di degustazione e selezione permette di caratterizzare la materia prima a livello sensoriale, dando la possibilità di creare fusti realmente personalizzati in funzione della richiesta del cliente, garan-

do anche l'omogeneità costruttiva da fusto a fusto. Dal giugno 2009, la Tonnellerie Bel Air è certificata Pefc (numero certificato Fcbs/09-01034). Questo Programma delle foreste europee certificate assicura la qualità e la gestione forestale sostenibile, in termini di biodiversità, di gestione e rinnovo delle specie.

In concreto, la certificazione garantisce che Bel Air acquista il legno da organizzazioni che rispettano questi criteri e che promuovono una gestione sostenibile in collaborazione con l'Infb - l'Ufficio nazionale delle foreste francese. Ancora un impegno e un passo in più verso la qualità.

VASON GROUP

Selezione Affinity e Harmony per l'affinamento di vini fruttati

In un mercato del vino sempre più alla ricerca di originalità e differenziazione, la tecnica di affinamento in legno sembra essere fuori luogo. Le più recenti tendenze di consumo stanno andando nella direzione di vini fruttati in cui le note di legno devono essere discrete e accompagnare il vino nel suo affinamento, senza prevaricare le sue caratteristiche distintive. Alla luce di quanto sopra Vason Group, con il suo prestigioso partner Mercier offre ai propri clienti questa precisa concezione di affinamento, nel

segno della più nobile tradizione francese. Negli ultimi anni si contano numerosi ottimi risultati con Affinity, selezione ideale all'affinamento di grandi vini delicati, come il Sangiovese e il Pinot Noir, esaltando l'espressione delle loro note più dolci e fruttate. La selezione Harmony risponde invece alla necessità di fornire complessità in modo armonioso, in tempi di affinamento di almeno due anni. La proposta Mercier risponde tutta a severi criteri oggetto di certificazione: rintracciabilità, provenienza dei legni, meticolosa

selezione dei prodotti finiti, processi di stagionatura, produzione e tostatura. Gli obiettivi sono legati al mantenimento nel tempo di una qualità riproducibile e alla soddisfazione di un mercato più attento e consapevole delle proprie necessità. Il servizio tecnico di Vason Group è in grado di dare consigli specialistici, per il corretto accostamento vino/legno/tostatura e per la gestione dei carati con una linea di prodotti detergenti/sanificanti con pieno rispetto delle fibre legnose. Prevenzione nei confronti del *Brettanomyces*.



VENETA BOTTI

Tino troncoconico con portella laterale raso fondo



Dopo aver presentato e brevettato per primi (nel 2007) il tino di legno da fermentazione con entrambe i fondi di acciaio inox, ideato principalmente allo scopo di agevolare lo scarico della vinaccia, Veneta Botti (www.venetabotti.it - www.vbs-austria.com) propone oggi il tino di legno da fermentazione e affinamento fornito di portella laterale di acciaio inox posizio-

nata a raso del fondo base. Grazie a una modifica progettuale della portella standard usata in precedenza ed allo spostamento verso l'alto della posizione del fondo base, siamo riusciti a eliminare il gradino di circa 20 cm che ostacolava e complicava l'estrazione della vinaccia. Precedentemente, per facilitare questa operazione senza dover ricorrere ai più costosi fondi di acciaio inox, si doveva applica-

re una portella a ghigliottina sul fondo inferiore, più costosa e meno pratica. Oggi tutto è più semplice ed economico, una sola apertura per agevolare il lavoro e contenere i costi. Grazie alla continua ricerca di soluzioni innovative Veneta Botti è divenuta in pochi anni azienda punto di riferimento in Italia, lo confermano gli ottimi risultati ottenuti e il prestigio dei suoi clienti.