

Igiene delle barriques: confronto tra metodi di pulizia

Nicolas Richard

Inter Rhône, Service Technique - Orange - Francia

L'affinamento in barrique è una pratica molto diffusa e importante nella produzione di vini d'alta gamma. Ma accanto ai benefici che presenta, il legno può manifestarsi come serbatoio di *Brettanomyces* che danneggiano la qualità del vino. Per gestire i rischi è necessaria una efficace pulizia delle barriques. Questo lavoro compara i più diffusi metodi di disinfezione per validarne l'efficacia.

L'affinamento in barrique è un fattore importante nella qualità del vino, in particolare per i vini di alta gamma. Questi vini sono spesso realizzati da uve raccolte a uno stato avanzato di maturazione, caratterizzato da bassa acidità e con un importante potenziale fenolico, il che favorisce lo sviluppo di una deviazione nelle caratteristiche organolettiche diventata rilevante nel mondo del vino: la presenza di fenoli volatili. Questa deviazione è il risultato dello sviluppo di *Brettanomyces*, un lievito che altera i vini e che ormai è ben noto. [1]

A parte le proprietà biochimiche di questi vini di alta gamma, questo microrganismo trova le condizioni favorevoli per il suo sviluppo proprio nella pratica dell'affinamento in barrique. Infatti, il vino in barrique rispetto a quello affinato in vasca ha un tenore di solfiti frequentemente inferiore, a causa di aggiustamenti meno regolari, i movimenti sono più rari e le fecce più importanti a causa della durata dell'affinamento, inoltre il trasferimento di ossigeno è più importante in relazione alla porosità del materiale. Del resto, la porosità naturale del legno crea un ambiente più facile per la sopravvivenza del *Brettanomyces*, un ambiente da cui diventa molto più difficile rimuoverlo che dalla superficie liscia di una

vasca in acciaio inox. [3]

Durante l'invecchiamento in barrique, il legno si sporca di tutto ciò che contiene il vino: tartrati, materia organica e microrganismi. Per eliminare tutto ciò, quando si compiono le operazioni di travaso di un vino dove ce n'era un altro, esistono vari metodi di pulizia e/o di disinfezione.

L'osservazione nelle cantine dimostra che questi metodi di pulizia non sono necessariamente adatti, perché numerose situazioni di deviazioni microbiologiche si trasmettono proprio attraverso la barrique stessa. Le barriques contaminate vengono pulite e quindi riutilizzate, senza mai essere in grado di valutare se i microorgani-

smi siano rimasti nel legno. Inoltre, una barrique di solito non subisce una pulizia approfondita fino a quando non ha trasmesso un difetto importante al vino, ed il difetto dei fenoli volatili non si manifesta che quando la contaminazione è grave, a causa della sua soglia di percezione olfattiva a concentrazione elevata. La disinfezione delle barriques è quindi un passo fondamentale per l'affinamento, ma viene molte volte fatta "alla cieca".

Pochissime ricerche sono state condotte per validare l'efficacia dei vari metodi di pulizia/disinfezione [2] [4] e per studiare la sopravvivenza dei microrganismi nel legno, tanto per le loro forme che per le loro popolazioni.



Robert Mondavi vineyard / foto Sanjay Acharya (2008)