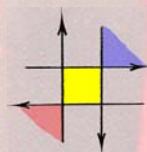


Barrigue Alsev



*Dove il nettare degli Dei
sposa arte, cultura e sapori...*



W.T.S.
World Trade Services

World Trade Services Srl - Via Ravagli, 5 - 60035 Jesi (AN) - Italy

Tel. 0039 0731 214204 - Fax 0039 0731 228712

w.t.s.srl@virgilio.it

Storia della Terra Moldava

Da tempo immemorabile la Moldova è la terra del vino. Sono state scoperte tracce di vite selvatica sin dalla preistoria.

Gli studiosi ipotizzano che i Daci, (tribù che popolava l'odierna Moldova sin dal 2000 a.C.), avessero scoperto come ricavare vino molto tempo prima delle altre popolazioni del tempo.



La coltivazione delle uve da vino si sviluppò e si incrementò nel I secolo a.C. con l'avvento dei Greci, che possedendo proprie vigne sul Danubio ed in altre zone favorevoli allo sviluppo della vite, erano soliti esportare le grandi quantità di vino ricavate, verso le città dell'antica Grecia.

Quando successivamente i Romani conquistarono la Dacia, (intorno al 106 a.C.), le conoscenze sul vino erano ampiamente sviluppate tra gli abitanti della regione e conseguentemente l'Imperatore Traiano, decise di trasformare i terreni della Moldova in una sua provincia, continuando e favorendo la coltivazione della vite.

Nel XIX secolo con l'annessione della "Bessarabia" (vecchio nome dell'attuale Moldova) alla Russia, il governo dello zar incrementò lo sviluppo della viticoltura, rendendo la coltivazione della vite come una delle più importanti risorse economiche di questa regione.

Attualmente la Moldova, è famosa in tutto il mondo per le sue numerose cantine sotterranee, come la Cricova (patrimonio dell'Unesco) e la Purcari, che hanno ospitato personaggi di spicco mondiale e nelle cui gallerie sotterranee, vengono conservati vini di pregevole qualità e vini provenienti da collezioni da tutto il mondo. Tra i tanti acquirenti di vino Moldavo è possibile annoverare tra i più prestigiosi, la Regina Elisabetta II d'Inghilterra

Si evince pertanto che una terra legata ad un così viscerale ed indissolubile rapporto con il vino, debba aver inevitabilmente sviluppato un'eccellente cultura e maestria nella **conservazione** del "nettare degli dei".

Da secoli infatti, in Moldova, si producono botti in legno di rovere proveniente dalle rigogliose foreste del "Codrii".

Di generazione in generazione molte famiglie Moldave si sono tramandate l'arte della selezione dei materiali e la costruzione delle botti che venivano utilizzate per conservare il proprio vino. Con il tempo e l'esperienza, si sono sempre più perfezionate e specializzate fino a giungere ai giorni nostri con un bagaglio di conoscenza unico ed inimitabile.

STORIA della ditta Aisev:

L'intuizione di trasferire la secolare esperienza e tradizione dei mastri bottai, indirizzandola verso la produzione in serie di botti di rovere, è d'attribuire al Dott. Alexandru Severin, laureato all'Università Tecnica e all'Università Libera Internazionale della Moldova, specializzato in economia e Vinificazione.

Dopo l'indipendenza della Moldova dall'ex U.R.S.S. avvenuto nel 1991, è stato necessario nel paese, un periodo di transizione verso l'economia di mercato, per comprendere i vantaggi e le difficoltà d'intraprendere un'attività economica.

Durante questo periodo, il Dott. Severin è stato direttore di una piccola azienda di vinificazione locale che gli ha permesso di viaggiare in Europa occidentale per seguire e confrontare le varie tecniche di produzione del vino, le usanze e le speciali competenze utilizzate.

E' grazie a questi incontri che il Dott. Severin percepisce la grande importanza che viene riservata dai maggiori produttori di vino, nei confronti delle botti in rovere.

Eseguendo studi di marketing e valutando le esigenze del mercato occidentale, fu subito evidente che la richiesta di barrique era di gran lunga superiore all'offerta e che il prodotto Moldavo, forte della qualità e sapienza secolare dei mastri bottai, avrebbe potuto divenire in breve tempo ricercato ed ambito.

Nel 1996, avvalendosi dell'esperienza dei migliori bottai della zona, il Dott. Severin iniziò l'attività, trasformando la costruzione di botti in rovere da semplice produzione per uso domestico, a fabbricazione in serie da destinare sia al mercato interno che a quello estero.

L'acquisizione della materia prima, avvenne direttamente in Moldavia, dalle foreste del Codrii, famose per la qualità del legno, già esportato in tutto il mondo.

Vennero anche effettuati dei test nel laboratorio di Enologia e Chimica applicata di Reims (Francia), ottenendo eccellenti risultati e conseguendo il "Certificato di qualità".

Nell'Aprile del 2007, dopo l'improvvisa scomparsa del Dott. Severin, la direzione della ditta è passata agli eredi, che coadiuvati dallo zio mastro bottaio, (nonché fratello del Dott. Severin), hanno contribuito a proseguire l'attività paterna con impegno e dedizione.

Seguendo la politica di sviluppo tramandata del fondatore della "Alsev" e per onorare la Sua memoria, è stato acquisito come nuovo membro della società un investitore Italiano che ha apportato ulteriori strategie organizzative e di vendita, finalizzate allo sviluppo ed alla presenza stabile nelle più importanti nazioni produttrici di vino.

Fino ad ora, la ditta Alsev, ha esportato il suo prodotto in tutta Europa e nei paesi dell'Est.

In particolar modo, la Francia è stato il principale mercato in cui la Alsev è stata presente ed ha operato anche con la propria filiale e da cui è stata seguita la distribuzione per l'Italia.

Per una più efficace penetrazione del mercato, rivolta alla riduzione dei costi e allo snellimento della gestione degli ordinativi, dal 2007 le vendite in Italia, verranno curate direttamente dal distributore presente sul territorio nazionale.

Per particolari necessità, rimarrà comunque la possibilità per la clientela di ricevere le barrique dalla succursale Francese.



Nascita della BARRIQUE:

La creazione di una Barrique in rovere Alsev, non può soltanto definirsi il prodotto di una lavorazione artigianale ma una vera e propria opera d'arte, frutto dell'esperienza tramandata nei secoli dalla scelta dei materiali, all'assemblaggio, alla tostatura.

Scelta del legno e abbattimento della pianta

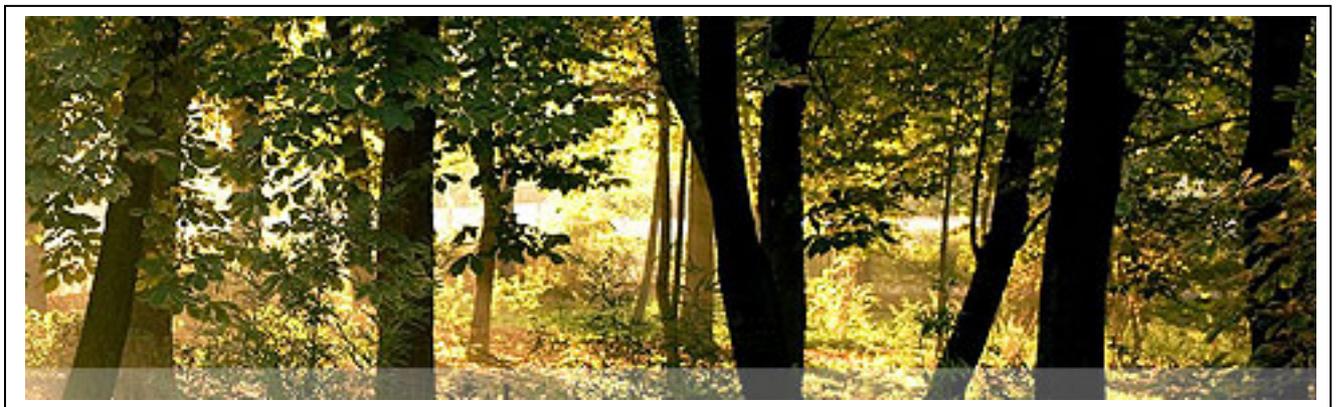
Le piante di Rovere, provengono esclusivamente dalle rigogliose foreste del "Codrii", che si trovano nella parte centrale della Moldavia ed il cui legno viene esportato in tutto il mondo per la sua qualità e prestigio.

Gli alberi vengono selezionati uno ad uno dagli esperti della Alsev ed il Rovere scelto è il "Quercus Robur" ideale per la sua compattezza e fine porosità avente un'età di circa 70 / 80 anni al massimo.

Le piante vengono abbattute verso il mese di Ottobre/Novembre quando le radici non alimentano più con l'acqua il tronco per il nutrimento delle foglie poiché avviene la loro caduta.

Il taglio dell'albero viene eseguito a circa ½ metro o la massimo 1 metro da terra. Il fusto scelto deve essere dritto perché si dovranno seguire le venature della pianta durante la fase dello spaccamento e non dovranno essere presenti nodi, spuntoni o altri difetti del legno.

Tutte le piante tagliate hanno la certificazione di qualità.



Suddivisione del tronco:

Il taglio del tronco viene effettuato fino all'altezza dei rami

Generalmente i tronchi hanno un diametro che varia da circa Ø 30 / 40 cm ed il taglio avviene ad una lunghezza di 3 / 4 metri. Successivamente avverrà una nuova suddivisione in base alle lunghezze stabilite per ogni modello di barrique che si andrà a produrre.

Spaccatura:

Il tronco preparato e tagliato viene spaccato in 2 parti principali e poi successivamente diviso in altre seguendo le fibre del legno fino alla completa suddivisione.

Con tronco di diametro Ø 35 cm si ottengono circa 7 / 8 tavole grezze per le doghe.

Stagionatura:

Le tavole grezze destinate all'ottenimento delle doghe, vengono accatastate e lasciate alle intemperie ed agenti atmosferici per un minimo di 2 anni ed oltre.

Le piogge aiutano a disperdere alcuni tannini non desiderati responsabili del sapore amaro mentre i raggi UV del sole attivano alcuni enzimi che poi migliorano le qualità organolettiche del legno

Per avere la certezza di doghe perfettamente stagionate e per una prevenzione fungina, circa 1 settimana prima dell'utilizzo delle tavole destinate alla lavorazione, il legno viene sottoposto a controllo in forno a non più di 40° C.

Lavorazione e chiusura delle doghe

In questa fase, le tavole stagionate vengono sottoposte a pulitura, rifinitura, curvatura e smussatura, con l'ottenimento di doghe arrotondate nelle facciate interne ed esterne e con lati più stretti all'estremità superiori ed inferiori e parte centrale più larga.

Con la messa in rosa, all'interno del cerchio principale superiore, avviene il posizionamento e fissaggio di 3 doghe che fungono da riferimento per le successive, le quali verranno aggiunte una accanto all'altra, fino ad ottenere un tronco di cono vuoto.

All'interno delle doghe così collocate, viene acceso un fuoco. Per mezzo del calore ed insieme all'azione dell'acqua applicata dal mastro bottaio, si otterrà l'ammorbidimento del legno.

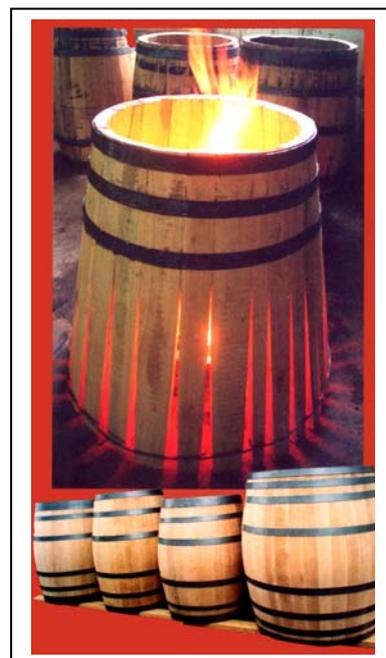
Un cavo d'acciaio che avvolge la parte inferiore delle doghe, viene progressivamente stretto fintanto che non raggiunge la massima tensione. Quando la rigidità del cavo diminuisce, grazie all'ammorbidimento delle doghe, l'operazione di restringimento riprende. Questo procedimento prosegue fino alla congiunzione ed il perfetto contatto di tutte le doghe, l'una all'altra. Verranno poi inseriti i cerchi di tenuta per il mantenimento della forma.

Tostatura

Il fuoco necessario per la tostatura (che avviene esclusivamente a fiamma) è alimentato da piccole scaglie e residui dello stesso rovere utilizzato per le doghe. La tostatura, riveste una tra le fasi più importanti e delicate della qualità di una barrique perché da essa il legno avrà la capacità di trasmettere i propri sapori e profumi.

Il grado di tostatura è determinato dalla maggiore o minore esposizione della barrique all'intensità della fiamma diretta e varia in base al tipo di vino che dovrà essere contenuto.

Leggera (per vini bianchi), Media (per vini rosati) e Intensa (per vini rossi).



Montaggio fondi

L'incavo per l'inserimento dei fondi e l'inclinazione delle due estremità della botte, vengono effettuati con un apposito macchinario.

I fondi sono costituiti dalle stesse doghe selezionate per la barrique.

Al contrario di molti costruttori che inseriscono tra le tavole del fondo, acqua e farina per ottenere una colla, i mastri bottai della ditta Alsev, selezionano e raccolgono dai laghi e fiumi della Moldova, le foglie dei "carici" Esse, vengono asciugate all'aria aperta e lontano dai raggi diretti del sole, per circa 1 mese.

Una volta pronte per l'utilizzo, le foglie essiccate verranno inserite come guarnizione tra le doghe del fondo. Chiodi in legno di rovere fatti a mano, contribuiranno a fissare e tenere ben salde le tavole.

Le suddette foglie di carici, verranno poi inserite anche nell'incavo già predisposto per l'inserimento ed il fissaggio del fondo.

Rifinitura e lucidatura:

Durante la fase del montaggio vengono utilizzati dei cerchi di prova che sono poi sostituiti con quelli definitivi.

La lucidatura delle doghe, si effettua con un apposito macchinario. I cerchi vengono sfilati in sequenza uno ad uno e poi reinfilati per permettere di poter lucidare ogni parte della barrique continuando a tenere ben salde le doghe ed evitare allentamenti

I cerchi esterni principali delle due estremità, vengono bloccati con una pressa, mentre i restanti, sono fissati a mano con martello.

Foratura barrique:

Una volta terminata ogni fase di lavorazione e montaggio, viene effettuato il foro per l'inserimento e l'estrazione del vino. La botte viene rovesciata ed alzata da terra, in modo da poter estrarre ogni residuo del taglio senza difficoltà.

Prova di tenuta:

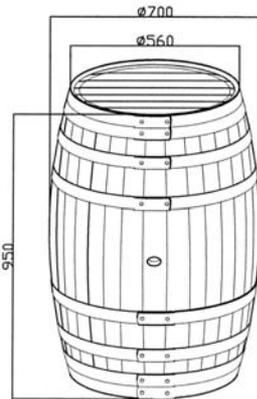
La prova di tenuta si effettua inserendo nella barrique acqua calda. In questa fase il legno tende a gonfiarsi. Successivamente avviene il controllo a vapore a 0,8 atmosfere per circa 30 minuti con un macchinario che ruota la botte e ne verifica l'integrità.



INFORMAZIONI TECNICHE BARRIQUE:

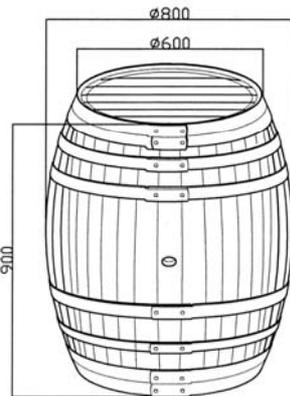
Le botti prodotte sono da litri 10; 20; 50; 80; 100; 150; 225; 228; 350; 400 e 500, ma il tipo che maggiormente viene richiesto attualmente è da 225, di cui si effettuano due differenti versioni che di seguito riportiamo:

Barrigue Bordeaux litri 225:



Legno : Rovere (Quercus Robur)
Stagionatura : All'aria aperta 3 anni circa
Tostatura : Intensa (Vini rossi)
Tostatura : Leggera (Vini bianchi)
Tostatura : Media (Vini rosati)
Doghe : spessore mm 29-30
Fondi : spessore mm 29-30
Cerchi : Fe 360 Lmt 40x2 N°8 (Zincati bianchi)
Ribattini : N°16 Ø8 Acciaio AISI 340
Foro di cocchiere : Ø45
Portata : Litri 225

Barrigue Bourgogne litri 228:



Legno : Rovere (Quercus Robur)
Stagionatura : All'aria aperta 3 anni circa
Tostatura : Intensa (Vini rossi)
Tostatura : Leggera (Vini bianchi)
Tostatura : Media (Vini rosati)
Doghe : spessore mm 29-30
Fondi : spessore mm 29-30
Cerchi : Fe 360 Lmt 40x2 N°8 (Zincati bianchi)
Ribattini : N°16 Ø8 Acciaio AISI 340
Foro di cocchiere : Ø45
Portata : Litri 228

Numero delle doghe:

In una barrigue da 225 litri vengono inserite circa 30 / 32 doghe. Il numero dipende dalla larghezza e dallo spessore che varia da circa mm 29 fino a mm 30.

Con richieste particolari, si possono ottenere tranquillamente botti con il numero di doghe ordinate dal cliente (esempio 30). Ogni dogha, viene controllata fino a 10 volte per verificarne la conformazione e la qualità.

Numero delle tavole per il fondo:

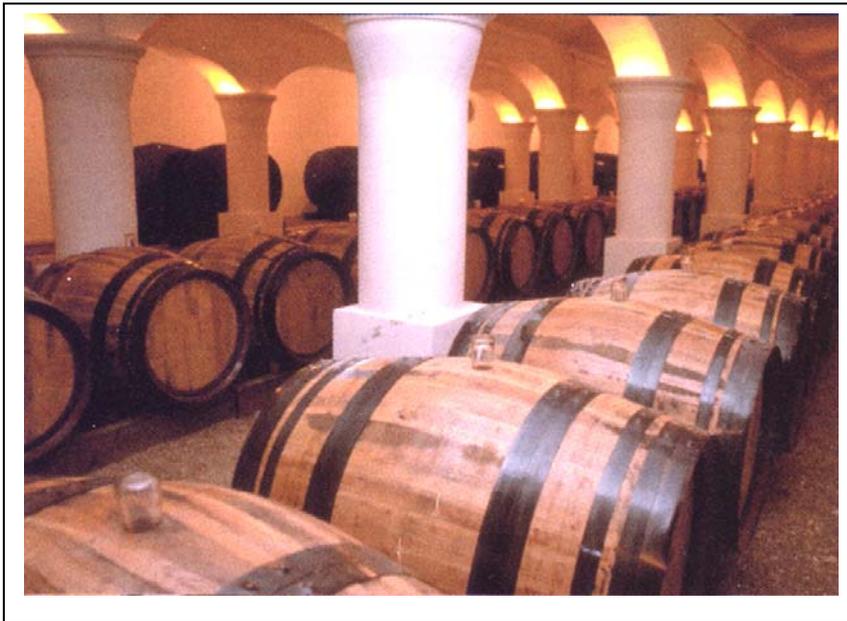
Le tavole utilizzate per ogni fondo delle barrique sono 7 / 8 da circa 30 mm di spessore, come le doghe.

Cerchi:

I cerchi utilizzati per assemblare le doghe nelle barrique da 225 sono 8, che è il quantitativo privilegiato anche per le altre botti di misure superiori perché garantiscono un'ottima tenuta

Caratteristiche dei cerchi:

Laminato acciaio - Altezza 40 mm - Spessore 2 mm - Zincato bianco - Ribattini in acciaio inox.



BARRIQUE ALSEV – Operazioni da eseguire prima dell'utilizzo



Uso immediato della barrique nuova:

- A) - Riempire la barrique con circa 15 / 20 litri di acqua calda (60° C ÷ 80° C).
- B) - Chiudere il tappo e posizionare la barrique in verticale per circa 2 ore.
- C) - Rovesciare quindi la barrique nell'altro lato e lasciar trascorrere altre 2 ore.
- D) - Togliere il tappo, svuotare la barrique.
- E) - Inserire acqua fredda e pulita per un perfetto risciacquo.
- F) - Svuotare nuovamente la barrique e rovesciarla in modo che il foro sia posizionato verso il basso per lo scarico ed il perfetto sgocciolamento di tutta l'acqua.
- G) - Non tappare la barrique fino a che non sia asciutta.

Qualora si voglia utilizzare solo acqua fredda, ripetere la suddetta operazione lasciando però trascorrere circa 10-12 ore tra un cambio e l'altro del posizionamento verticale.

Immagazzinamento della barrique nuova:

Lasciare la barrique avvolta nel telo protettivo.

Conservare in luogo umido (circa 75% di umidità)

Non alloggiare la barrique:

- in luoghi esposti ai raggi solari
- in luoghi troppo areati
- all'aperto

Uso della barrique nuova dopo l'immagazzinamento per un periodo superiore ad 1 mese.

- A) - Riempire completamente la barrique con di acqua fredda.
- B) - Chiudere il tappo e lasciare la barrique in posizione orizzontale per circa 2 giorni.
- C) - Togliere il tappo, svuotare la barrique.
- D) – Inserire acqua fredda e pulita per un perfetto risciacquo.
- E) - Svuotare nuovamente la barrique e rovesciarla in modo che il foro sia posizionato verso il basso per lo scarico ed il perfetto sgocciolamento di tutta l'acqua.
- F) - Non tappare la barrique fino a che non sia asciutta.

Consigli:

La barrique è fatta di legno di rovere di pregevole qualità, pertanto è ancora da considerarsi un “materiale vivo” nonostante non faccia più parte della pianta.

Nel caso in cui dovessero presentarsi piccole perdite, queste verranno eliminate automaticamente dal rigonfiamento del legno dopo aver effettuato le suddette operazioni. Qualora le piccole perdite dovessero persistere, ripetere quanto sopra indicato.

Non lasciare mai vuota una barrique per un lungo periodo.

Dopo ogni utilizzo e pulitura, preservare le barrique dagli attacchi batterici mediante apposita prevenzione.

Inserire nella barrique, vino che abbia raggiunto la temperatura del luogo in cui verrà conservato.

Non tappare la barrique se la fermentazione del vino non è ancora terminata.