

FRANCIA: un tesoro di legno

Dalla foresta alla barrique. Un patrimonio tutelato dallo stato francese e gestito in modo sostenibile.

Nello scorso febbraio, con un gruppo di produttori e giornalisti italiani, francesi e tedeschi, ho visitato una foresta di querce destinate alla produzione di barriques a Mery-es-Bois, nel dipartimento dello Cher, ai margini occidentali del Massiccio Centrale. Abbiamo assistito al taglio degli alberi e alla prima lavorazione, lo “spacco” (fendage). L’invito è venuto da una coppia affiatata di operatori del settore e dalle rispettive famiglie, tutte impegnate nell’attività: il “merraindier” Ludovic Gauthier e il “tonnellier” (bottaio) artigiano borgognone Stephane Chassin, fornitore di prestigiose cantine francesi e italiane. L’agente per l’Italia della tonnellerie Chassin, Joseph Nicastro (a sinistra nella foto 1), ha organizzato questo interessante viaggio che si è tradotto per noi in un vero e proprio corso di formazione. Chi è il merraindier?

La professione è così poco conosciuta, e per nulla praticata, in Italia che la parola non ha una traduzione. Merrain è il legname pregiato, normalmente rovere, sezionato (fendu) con il metodo dello spacco a pressione, cioè senza interrompere la fibra del legno, e il merraindier è il primo anello della semplice filiera che porta alla produzione della barrique. Il suo ruolo è lavorare il legname dall’albero alla produzione della doga grezza, che poi sarà stagionata e infine rifilata e trasformata in botti dal tonnellier.

Il taglio: emozione e qualche riflessione

Osservando una motosega abbattere in cinque minuti una quercia che ha impiegato duecento anni per crescere e diventare tanto maestosa si avverte un senso di smarrimento e viene da chiedere perdono: un po’ come facevano i nativi americani dopo aver ucciso il bisonte, ma con qualche senso di colpa in più.

A temperare la nostra pena ci pensa Samuel Autissier, un funzionario dell’ONF, Ufficio Nazionale delle Foreste. Spiega che questi boschi, interamente di proprietà dello stato, sono in fase di espansione, e che il prelievo di legname è inferiore al rinnovo.

La gestione forestale sostenibile è la missione dell’ONF, e non è certo legata a mode ecologiste recenti: l’ente fu istituito a questo scopo da Colbert, ministro del Re Sole e plenipotenziario della flotta reale, nel diciassettesimo secolo. L’ONF provvede alla gestione della foresta fino al momento del taglio: a quel punto i lotti di terreno vengono ceduti tramite asta ad un merraindier, dopo che le piante da tagliare sono state segnate e numerate. Dopo il taglio la foresta si riproduce naturalmente dai semenzali (quindi non c’è reimpianto) e necessita di alcune cure colturali alle quali l’ONF provvede direttamente fino al completamento del ciclo di vita economica delle piante, che è appunto di centocinquanta-duecento anni! Da una pianta come questa si ricavano circa quattro metri cubi di legname, ma solo cinque barriques, pari a un solo metro cubo, perché il 70-80% è “scarto”.

Malgrado le rassicurazioni di Autissier l’idea che queste botti possano essere usate una sola volta e poi rottamate come fa qual-



cuno (oggi meno di qualche tempo fa) provoca un lieve brivido lungo la schiena.

Persino Chassin e Nicasastro, che, vendendo botti, dovrebbero avere l'interesse opposto, condividono questa idea. "In tanti anni di esperienza nel settore mi sono convinto che se le barrique sono fatte e tostate a regola d'arte, con legname pregiato di giusto spessore e stagionatura, usarle per un unico passaggio non abbia alcun senso, neppure per i vini di più alta gamma – commenta Joseph - .

In cantina, utilizzandole magari su vini diversi, si possono usare per diversi anni, ma, ripeto, solo se di primissima qualità". I testi tecnici e gli enologi di solito indicano tre anni come vita economica di una barrique, ma in effetti in Borgogna e nella Rioja se ne vedono anche di dieci anni.

Lo spacco

Si diceva dello scarto. Come mai così tanto? Da una certa altezza in su il tronco si ramifica e presenta nodi: da quel punto in su non si può usare. La parte più esterna del tronco e di colore più chiaro, l'alburno, è troppo tenera. La parte più interna, il cuore, viene a sua volta scartato perché, spaccando i tronchi lungo direttrici radiali, nel centro si producono tavole a sezione triangolare anziché trapezoidale (vedi foto).

Siccome poi un albero non è fatto in fabbrica, alcune tavole di spacco presentano difetti o assottigliamenti incompatibili con la forma perfetta che deve avere una doga da botte, e vengono a loro volta scartate.

Sono ovviamente scarti "di pregio" che vengono riutilizzati in altri campi. Un tempo tutto veniva fatto mano dai merraindier, veri e propri "maestri d'ascia".

Oggi il lavoro è agevolato dalle macchine ma in alcuni casi, quale quello della famiglia Gauthier, ha ancora una dimensione artigianale.

La stagionatura

È ben nota ai produttori più avveduti l'importanza del parc à bois del loro fornitore di barrique.

La stagionatura all'aria aperta per circa due anni resta il metodo migliore per ottenere doghe di elevata qualità, da cui gli agenti atmosferici hanno estratto i tannini amari e una certa quantità di acqua. Nel caso da noi visitato il parc à bois non è gestito dal bottaio ma direttamente in foresta dal merraindier, attraverso un contratto di stagionatura. "questa regione – spiegano i nostri ospiti – è più piovosa, e l'area più incontaminata di quanto possa essere una zona artigianale in Borgogna, vicino a strade trafficate: condizioni che assicurano stagionatura e salubrità ottimale".

La tracciabilità

Ogni singola pianta viene contrassegnata con una targhetta chiodata sulla superficie di taglio, colorata e numerata con un codice.

La prima fase di lavorazione è il taglio del tronco in bilions, cioè tronconi della lunghezza delle doghe, un metro esatto per la barrique bordolese classica da 225 litri o la pièce bouguignonne da 228. Su ogni pezzo si ripete il codice. La fase successiva è lo spacco, fatto con cunei a pressione: segue la rifilatura delle doghe e una prima selezione delle partite che vanno in stagionatura.

Le doghe della stessa partita sono accatastate su bancali di legno che vengono, a loro volta, contrassegnati con il codice di tracciabilità e una scheda di lavorazione che contiene i principali elementi: data, provenienza, nome dell'operatore responsabile. "per evitare errori – spiega Nathalie Gauthier, al centro nella foto 1 "lavoriamo un solo lotto di legname per volta.

Finito questo lotto della foresta di St. Palais possiamo passare ad altro lotto e altra foresta, che avrà un altro sistema di codifica".

Una merenda in foresta offerta dai nostri ospiti ha allietato e riscaldato la fredda giornata d'inverno.

Un normale picnic, eccetto che per le bevande ... fornite da prestigiosi produttori di Borgogna, Langhe e Valpolicella.





Rachel, Florian, il cane First, Stephane e Patricia Chassin.

...”. **Stephane Chassin** (che tra l'altro ha lavorato per anni alla Séguin Moreau prima di fondare la sua tonnellerie artigianale): “E' possibile che sulla barrique nuova ci siano buoni risultati, ma sono convinto che si esaurisca in fretta. Siccome la nostra filosofia è quella di costruire barrique di alta gamma, capaci di durare anche diversi anni, ci atteniamo alla piegatura e tostatura a fuoco, sempre su legni ben stagionati e spessori anche oltre i 30 millimetri. E' vero che in questo modo il legno contiene meno acqua e rischia maggiormente di “bruciare”: ma tutto dipende dalla capacità e dalla pazienza del bottaio. Per una tostatura classica ben fatta ci vuole tempo e occhio esperto, mentre l'industria ha poco tempo e sempre meno alta specializzazione. Secondo la mia esperienza per imparare l'arte della tostatura in modo perfetto non bastano dieci anni. E' comprensibile che l'industria cerchi strade più facili”.