

# INDAGINE SULLE TIPOLOGIE E LA CONSISTENZA DEI VASI VINARI

di Dino Bevione, Albino Morando e Ernesto Taretto

Istituto Tecnico Agrario specializzato per la Viticoltura e l'Enologia di Alba

La rapida evoluzione del mondo tecnologico coinvolge inevitabilmente anche le cantine, sempre più interessate ad una modernizzazione orientata verso strutture automatizzate, aperte ad integrazioni e modifiche, facilmente sanificabili e con un non trascurabile obiettivo di immagine.

I contenitori, nella loro posizione di elemento essenziale e con grandi spazi occupati, partecipano attivamente a questa evoluzione, spesso legata alle caratteristiche stesse del vino.

L'interesse verso una conoscenza statistica delle caratteristiche dei contenitori si è probabilmente scontrato con il rischio di una rapida obsolescenza del lavoro di ricerca; infatti i dati disponibili al riguardo a livello locale e nazionale sono alquanto limitati.

In Toscana, un'indagine (Giacinti, 1974) effettuata su 1.007 aziende (63% nel Senese e 37% nel Fiorentino) con capacità complessiva di 1.190.000 ettolitri ha fornito i seguenti risultati:

- tini	4,5%
- botti	22,4%
- cemento P.R.F.V.	9,7%
- altri	4,3%

Secondo un'indagine sommaria (Colagrande, 1983), la capacità complessiva dei vasi vinari esistenti nelle cantine del nostro paese è di 110

milioni di ettolitri così ripartiti:

- legno	5% ( 5,5 milioni hl)
- cemento	45% (49,5 milioni hl)
- acciaio rivestito	21% (23,0 milioni hl)
- acciaio inox	20% (22,0 milioni hl)
- P.R.F.V.	9% (10,0 milioni hl)

Per quanto riguarda l'acciaio inossidabile sono noti altri dati (Di Caprio, 1980) in base ai quali e, con una stima attendibile per il periodo seguente, si può ritenere pari a circa 33-34 milioni di ettolitri la capacità totale costruita nel periodo 1971-1988. Considerando una percentuale all'esportazione del 10-15%, è pensabile che l'attuale consistenza dei serbatoi in lega nobile sia prossima a 30 milioni di ettolitri, in grado di ospitare quasi la metà della produzione nazionale.

In realtà, come gli altri recipienti, anche i serbatoi in acciaio trovano un impiego parziale nel corso dell'anno (si pensi ad esempio ai fermentini), per cui è da ritenere che, nell'insieme, la quantità di vino contenuta nell'acciaio non superi il 30-35%.

## Indagine in Piemonte

Per disporre di informazioni dettagliate, sia pure a livello regionale, si è intrapresa, nel 1989, una indagine conoscitiva sulla consistenza dei reci-

pienti esistenti nelle cantine piemontesi. Grazie anche alla collaborazione di alcuni studenti dell'Istituto Tecnico Agrario Specializzato per la Viticoltura e l'Enologia di Alba e dei tecnici delle ditte oggetto dell'indagine, si è potuto operare abbastanza uniformemente nelle tre principali province viticole della regione, ottenendo un campione rappresentativo delle diverse situazioni.

## Tecnica seguita

I dati sono stati raccolti su una scheda, appositamente predisposta per una elaborazione con il computer programmato su misura.

E' stato così possibile ottenere con facilità e precisione i dati disaggregati per provincia e tra aziende di dimensioni diverse, suddivise in piccole (fino a 1.000 ettolitri), grandi (superiori a 20.000 ettolitri) e medie (comprese tra i due valori).

Si è scelta la presentazione grafica che dovrebbe consentire una più immediata percezione dei dati esposti.

## Risultati

I risultati che di seguito vengono riportati, si riferiscono ad un campione di 164 cantine dislocate nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria (rispettivamente 80, 60 e 24), con una capacità complessiva di oltre 3,6 milioni di ettolitri pari quasi alla produzione annua di questa regione.

Le cantine esaminate lavorano all'incirca 2,4 milioni di ettolitri di vino suddiviso in 35,35% rossi, 21,89% bianchi, 0,57% rosati, 4,62% vini invecchiati, 21,21% spumanti Charnat (soprattutto Asti), 2,28% spumanti Champenoise; il rimanente 14,08% è costituito da altri vini ed in particolare vermut (Fig. 1).

Nel confronto fra le province emerge la quasi assenza dei vini speciali (spumanti e vermut) nell'Alessandrino.

La figura 2 evidenzia la presenza ancora notevole del cemento armato (43,44% per le vasche fisse e 4,20% per quelle monoblocco), l'ottima posi-

zione dell'acciaio inossidabile (28,64%, seguito da PRFV (9,07%), acciaio smaltato (8,28%), botti grandi (6,28%) con una piccola presenza di barriques (0,08%).

Il confronto territoriale conferma pienamente, per la provincia di Alessandria, la minima diffusione dell'acciaio smaltato e quindi delle autoclavi, dovuta alla limitata produzione di spumanti.

L'acciaio smaltato è stato il materiale che ha consentito, 10-20 anni fa, l'ammodernamento dei grandi enopoli privati, ma attualmente ha perso concorrenzialità nei confronti dell'inossidabile, come emerge chiaramente dall'età media dei contenitori e dalla esiguità degli acquisti recenti (Fig. 11).

I serbatoi in P.R.F.V. occupano un loro spazio considerevole, forse anche per la presenza, in loco, di importanti aziende produttrici.

## Differenze in funzione delle dimensioni aziendali

I dati disaggregati per dimensione delle cantine, evidenziano che quelle da noi considerate piccole (meno di 1.000 ettolitri di produzione media), producono in stragrande maggioranza vini rossi normali e da invecchiamento (quasi il 90%) ed una piccola percentuale di vini bianchi; risultano pressoché assenti gli spumanti. (Fig. 3).

E' ovvio che si tratta in maggioranza delle aziende vitivinicole dell'Albese dove predominano le botti (22,84%), seguite quasi a pari merito dalle vasche in cemento monoblocco (21,05%), quelle in acciaio inossidabile (21,12%) ed in PRFV (19,27%) (Fig. 4).

Le cantine medie (in buona parte enopoli sociali) prevalgono invece nell'Astigiano.

E' quindi pienamente giustificata la supremazia dei vini rossi (siamo nella patria del "Barbera") con quasi il 64,39%, seguiti dai vini bianchi (22,94%), dai rossi invecchiati (6,42%) e dai vini speciali quali il vermut (4,82%) mentre sono ad un livello quasi trascurabile gli spumanti ed i rosati (Fig. 5).

Scontata quindi la netta prevalenza del cemento

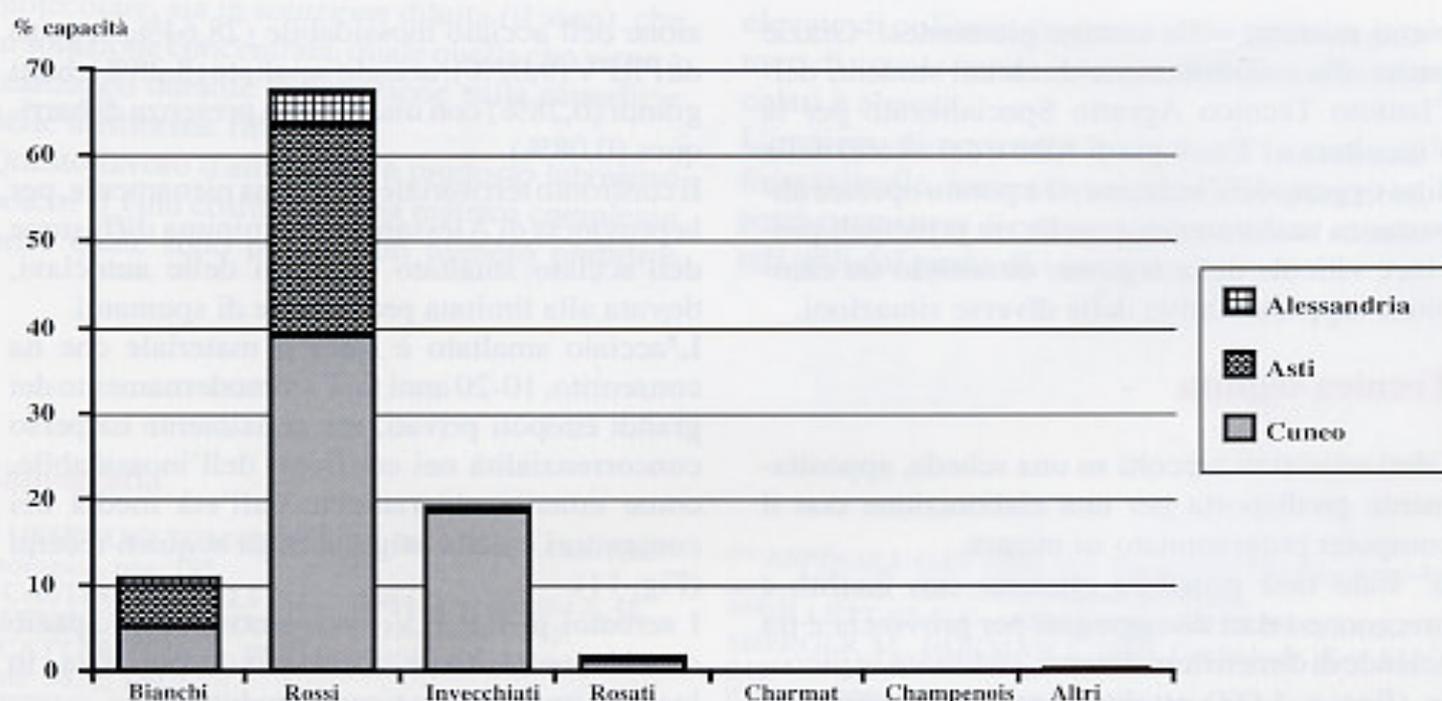


Figura 1: tipi di vini prodotti nelle 164 cantine oggetto dell'indagine. Produzione totale 2.401.944 ettolitri.

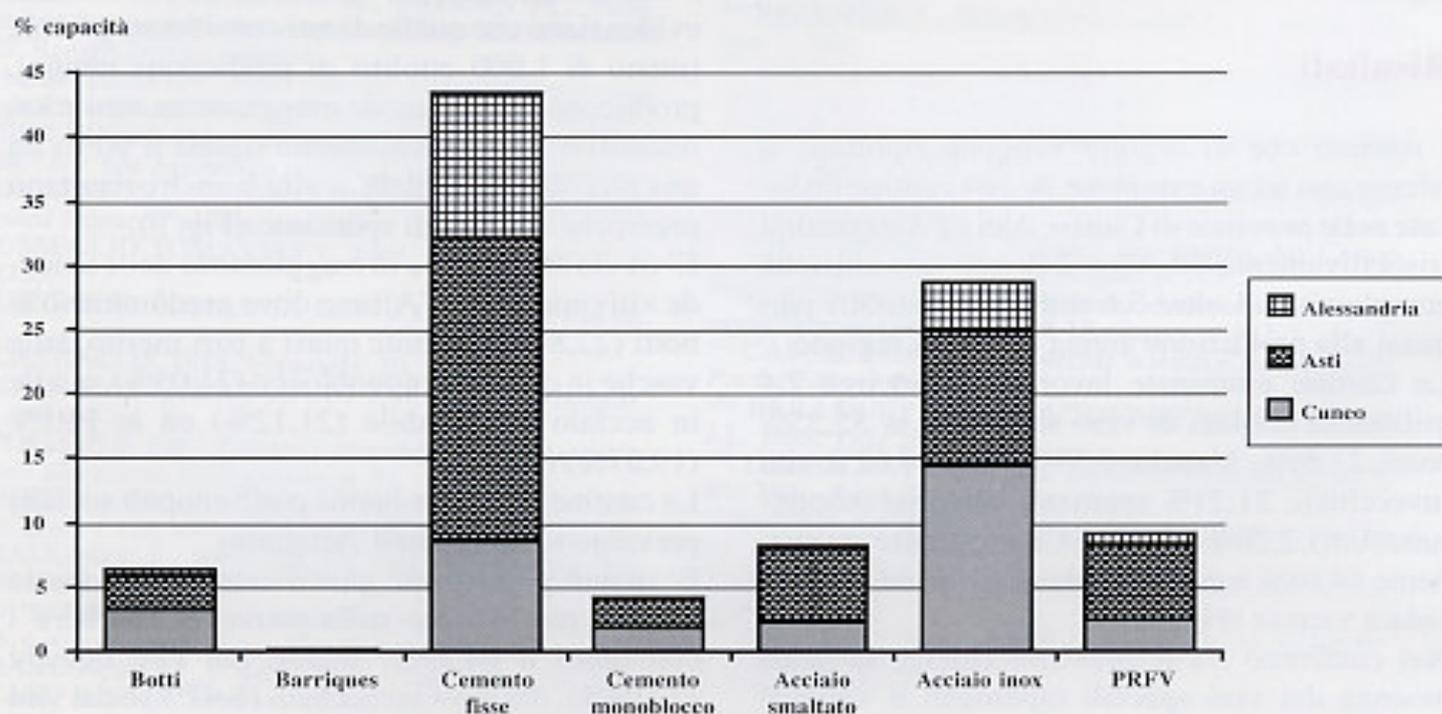


Figura 2: tipologia dei vasi vinari nelle 164 cantine oggetto dell'indagine. Capacità totale 3.636.025 ettolitri.

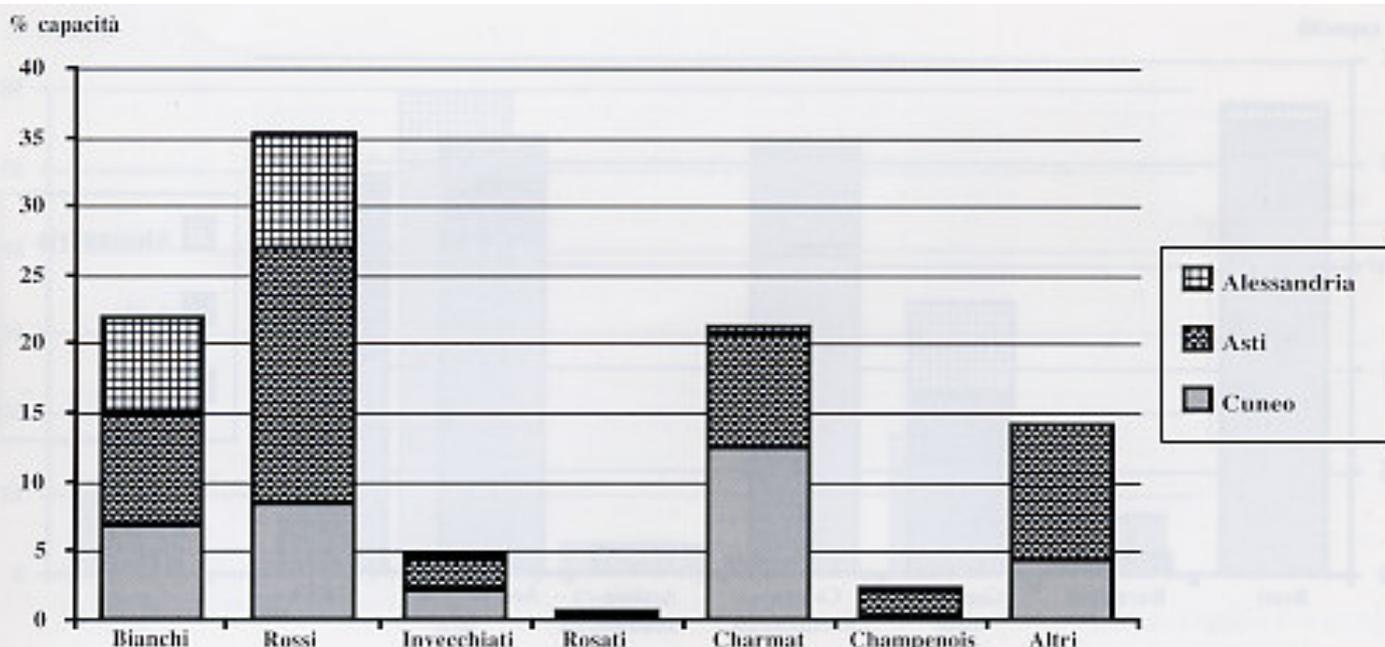


Figura 3: tipi di vino prodotti nelle cantine piccole. Produzione totale 30.389 ettolitri.

(oltre il 64 %), seguito da acciaio inox, botti e contenitori in PRFV (Fig. 6).

L'area nella quale si è svolta l'indagine produce oltre la metà degli spumanti dell'intero territorio nazionale.

Era quindi ovvio che le cantine più grandi (oltre 20.000 ettolitri) producessero più del 50% di bianchi di cui il 27,35% spumanti Charmat.

In questa fascia produttiva il vino rosso supera di poco il 30%, mentre emerge (quasi esclusivamente nelle cantine private) la produzione di vini speciali ed in particolare dei vermouth (17%) (Fig. 7). I contenitori si adeguano ed il primato del cemento è ormai solo più nominale (tenuto conto del minor utilizzo percentuale), mentre emerge senza timori l'acciaio inossidabile con il 33,69%, seguito a distanza da acciaio smaltato (10,99%), PRFV (9,55%), botti e barriques (in totale 4,29%) (Fig. 8).

### Altre informazioni

La scheda richiedeva anche una stima della percentuale di utilizzo dei diversi contenitori.

I risultati (Fig. 9) fanno notare il basso utilizzo del cemento (soprattutto per le vasche fisse che, anche se inutilizzate, non vengono rimosse perché costituiscono la struttura portante di molte cantine), mentre per gli altri contenitori non si notano differenze sostanziali.

In merito ai rivestimenti interni delle vasche in cemento il 30% dei recipienti è privo di protezioni.

Il 59% risulta rivestito con resine epossidiche, mentre la percentuale rimanente è quasi tutta rappresentata dai rivestimenti con lastre di PVC (sono note alcune applicazioni recenti) in quanto le altre protezioni possibili (flintkote, paraffina, piastrelle di vetro e di grès) sono poco più che occasionali (Fig. 10).

L'età media dei serbatoi supera i 25 anni per le vasche in cemento fisse, subito seguite dalle botti di legno (21,6 anni) mentre risulta inferiore ai 10 anni quella dei serbatoi in acciaio smaltato e di soli 6 anni per i serbatoi inox; è ragionevole pensare che la loro evoluzione sia legata all'incremento di produzione dell'Asti Spumante (Fig. 11) verificatosi nell'ultimo decennio.

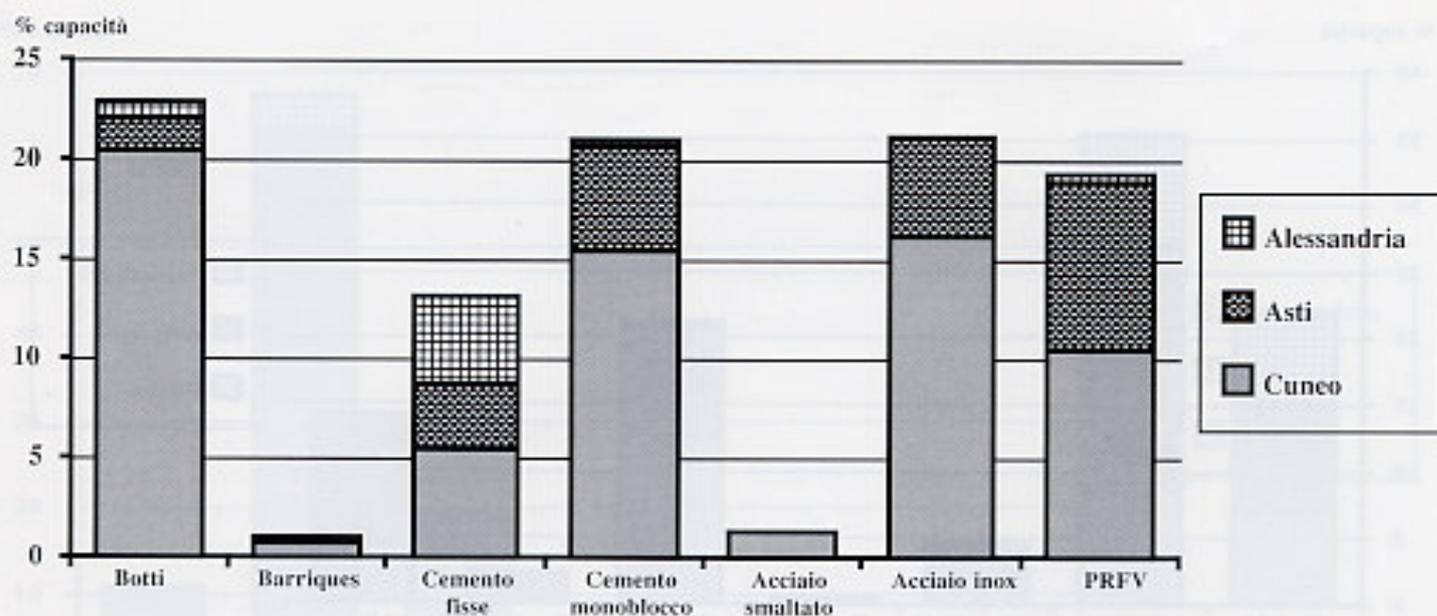


Figura 4: tipologia dei vasi vinari presenti nelle cantine piccole. Capacità totale 67.108 ettolitri.

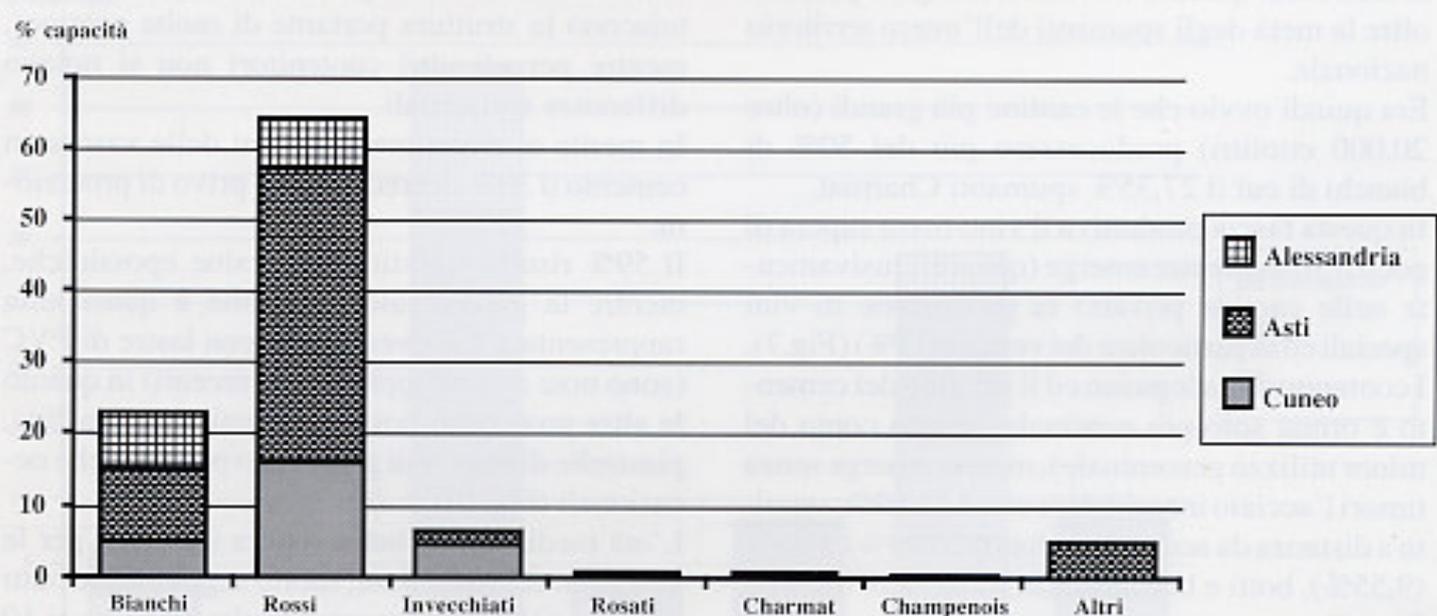


Figura 5: tipi di vino prodotti nelle cantine medie. Produzione totale 517.939 ettolitri.

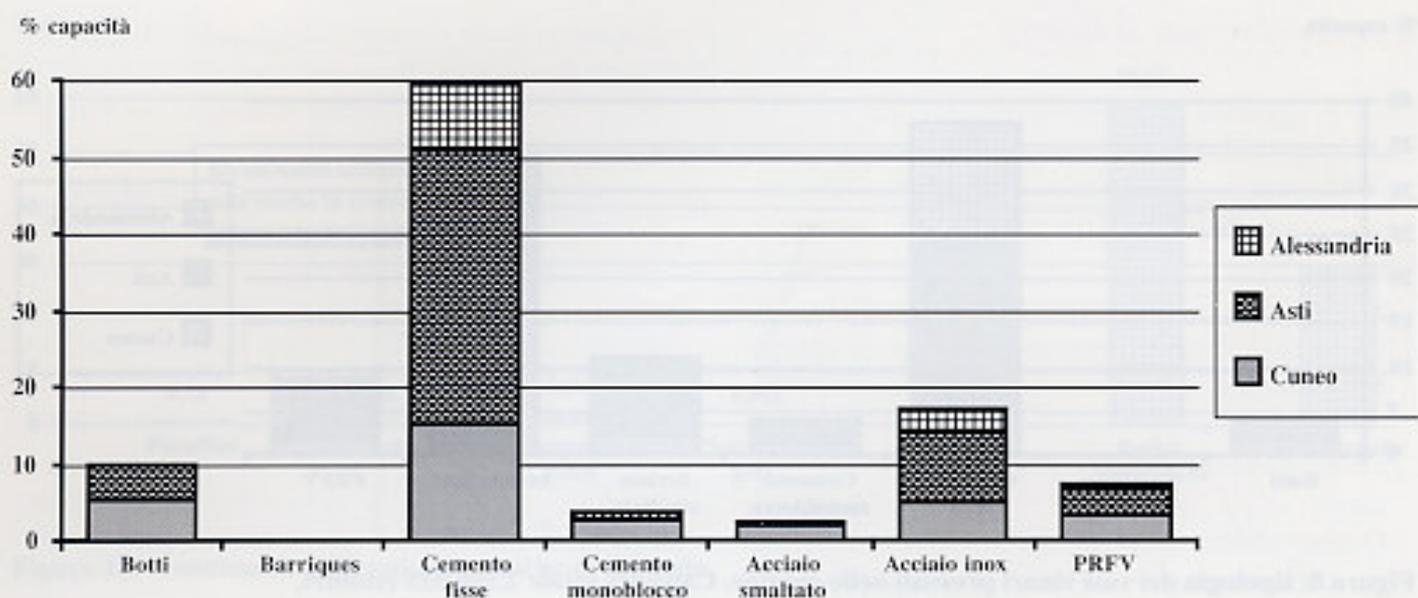


Figura 6: tipologia dei vasi vinari presenti nelle cantine medie. Capacità totale 1.061.962 ettolitri.

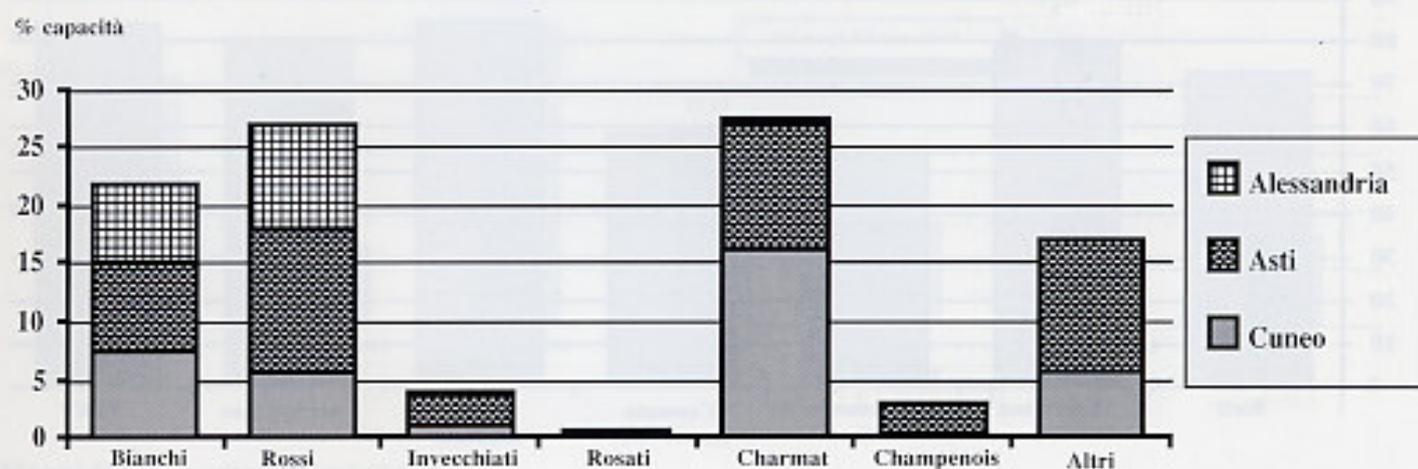


Figura 7: tipi di vino prodotti nelle cantine grandi. Produzione totale 1.853.616 ettolitri.

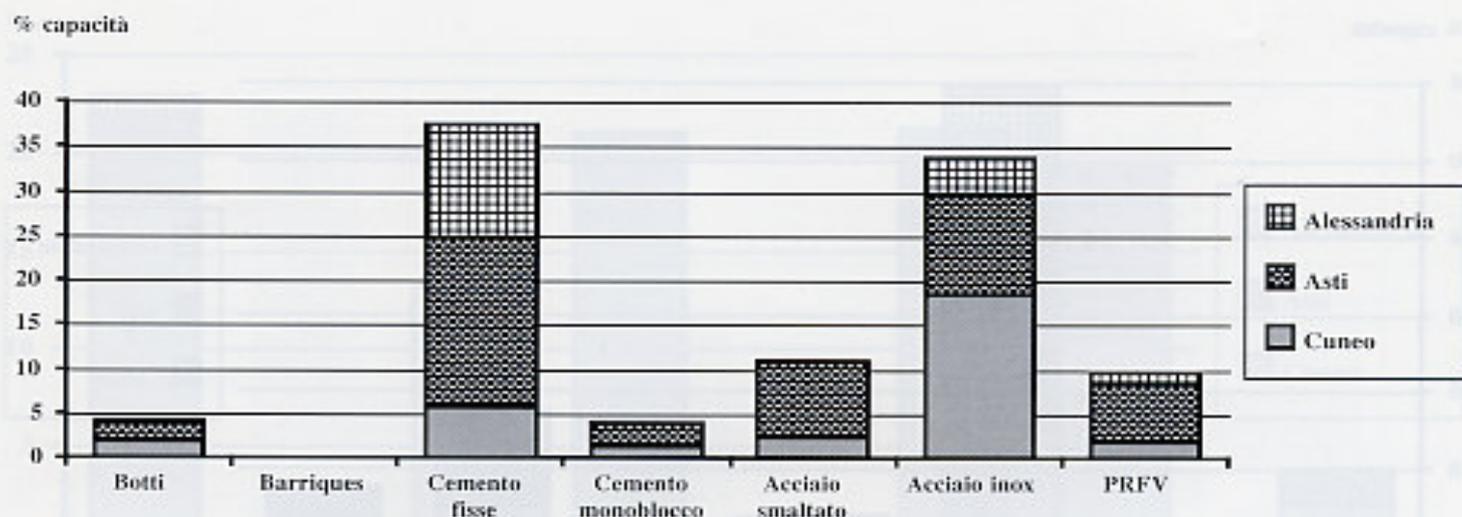


Figura 8: tipologia dei vasi vinari presenti nelle cantine. Capacità totale 2.506.955 ettolitri.

Figura 9: tipologia dei vasi vinari presenti nelle cantine private. Capacità totale di 200 ettolitri.

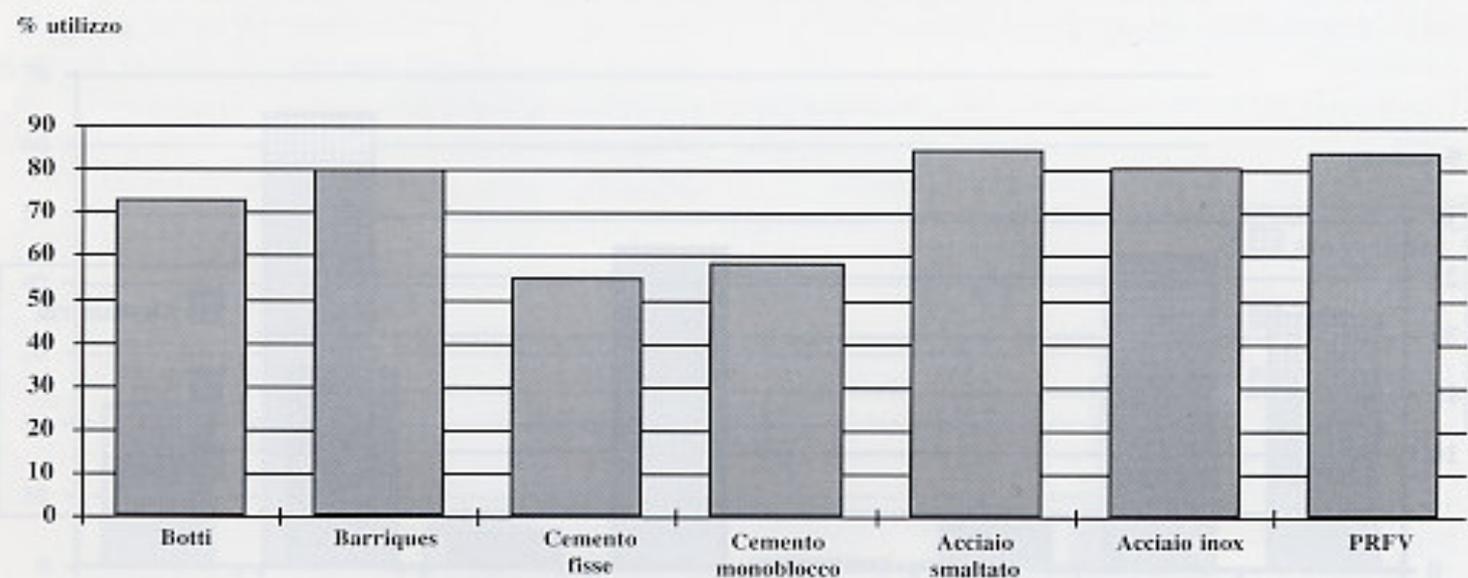


Figura 9: percentuale indicativa di utilizzazione dei vasi vinari.

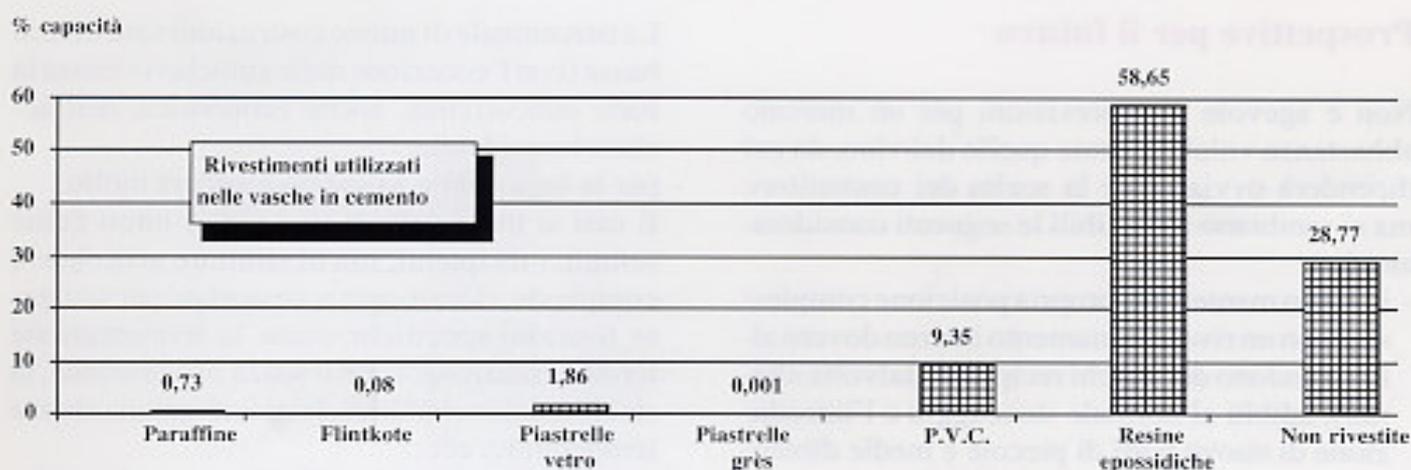


Figura 10: rivestimenti utilizzati nelle vasche di cemento.

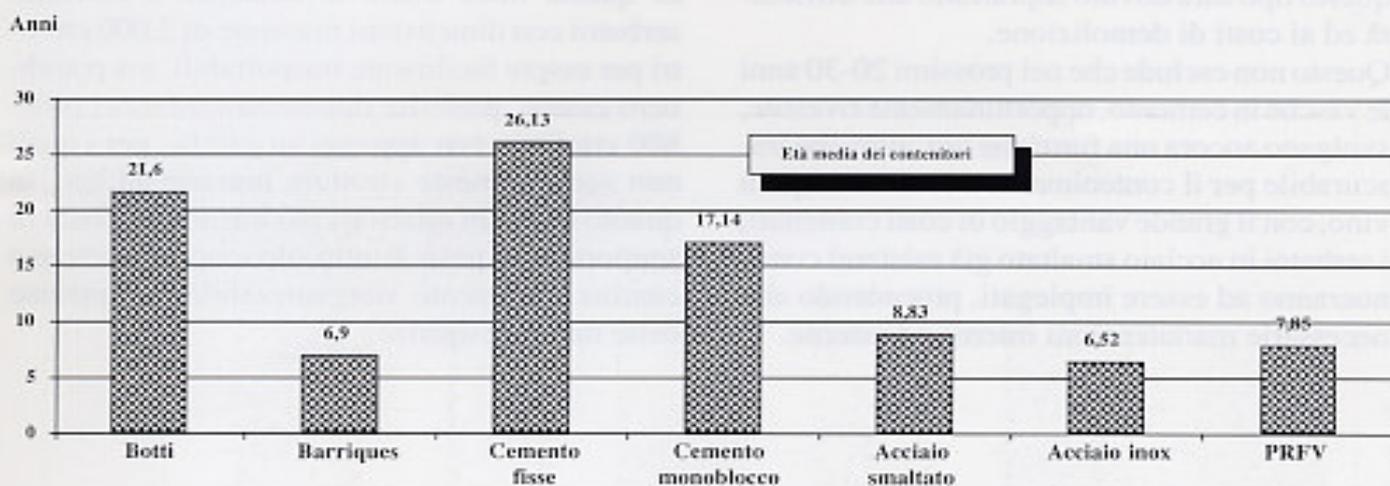


Figura 11: età media dei vasi vinari.

## Prospettive per il futuro

Non è agevole fare previsioni per un mercato abbastanza volubile come quello del vino, da cui dipenderà ovviamente la scelta dei contenitori, ma ci sembrano attendibili le seguenti considerazioni:

- il legno manterrà la propria posizione complessiva con un rivoluzionamento interno dovuto all'abbandono dei vecchi recipienti (talvolta alterati), adibiti al normale stoccaggio e l'introduzione di nuove botti di piccole e medie dimensioni.

Queste ultime (capacità 30-50 ettolitri) verranno destinate soprattutto all'invecchiamento dei grandi vini rossi (Barolo e Barbaresco).

Le botti piccole (caratelli, barriques ecc) amplieranno il loro impiego per un passaggio nel legno di qualche mese per vini bianchi e rossi speciali (Barbera in particolare) che possono beneficiare del contatto con questo materiale;

- il cemento perderà rapidamente il suo primato; il perdurare di grandi complessi con vasche di questo tipo sarà dovuto soprattutto alle difficoltà ed ai costi di demolizione.

Questo non esclude che nei prossimi 20-30 anni le vasche in cemento, opportunamente rivestite, svolgano ancora una funzione tutt'altro che trascurabile per il contenimento dei diversi tipi di vino, con il grande vantaggio di costi contenuti;

- i serbatoi in acciaio smaltato già esistenti continueranno ad essere impiegati, procedendo alle necessarie manutenzioni interne ed esterne.

La percentuale di nuove costruzioni sarà invece bassa (con l'eccezione delle autoclavi), causa la forte concorrenza, anche economica, dell'acciaio inossidabile;

- per la lega nobile lo spazio è ancora molto.

E non si tratta solo di vasi vinari intesi come semplici recipienti, ma di strutture articolate e complesse, riccamente accessoriate per svolgere funzioni specifiche come la fermentazione termocondizionata con o senza macerazione, la stabilizzazione tartarica, la conservazione a basse temperature, ecc.

In questo discorso si inserisce un concetto generale importante che cambia il modo di progettare la cantina.

Non più settori specializzati, fissi, ancorati ad una funzione specifica, ma contenitori indipendenti, multifunzionali, facilmente convertibili ad altri impieghi, anche non strettamente enologici.

In questo modo l'alto costo iniziale degli impianti consente ammortamenti in tempi meno lunghi e gli investimenti conservano nel tempo il loro valore.

In questa linea esiste la tendenza a costruire serbatoi con dimensioni massime di 2.000 ettolitri per essere facilmente trasportabili, ma potrebbero essere preferite dimensioni inferiori (400-800 ettolitri), con appoggi su gambe, per i quali non sono richieste strutture murarie ad hoc, in quanto basta un qualsiasi pavimento in grado di sopportarne il peso. Il tutto allo scopo di avere una cantina facilmente riorganizzabile in funzione delle mutate esigenze.

## Bibliografia

<sup>(1)</sup> COLAGRANDE O. 1983. Evoluzione dei vari tipi di vasi vinari. *Atti seminario 26 maggio 1983 Piacenza, Chiriotti Editore.*

<sup>(2)</sup> DI CAPRIO G. 1980. L'acciaio inossidabile nello stoccaggio e nella conservazione dei vini e nell'industria enologica. *Quad. Vit. Enol.*, Torino, 4, 99-113

<sup>(3)</sup> GIACINTI R. 1974. Carenze a livello agricolo dei vasi vinari per l'invecchiamento del vino Chianti Classico. *VigneVini* 1, 53-58.