



Comunità di Carpi



GIOSTRA BALSAMICA



CITTA' DI CARPI

**FRANCESCO RENZI**

**I BARILI  
PER IL BALSAMICO**  
**Essenze, costruzione e composizione  
della batteria**

*Appunti Balsamici 3*

CARPI, OTTOBRE 2015

**FRANCESCO RENZI**

**I BARILI  
PER IL BALSAMICO**

**Essenze, costruzione e composizione della batteria**

**Appunti Balsamici n.3**

**Trascrizione degli appunti del Bottai Francesco Renzi  
illustrati nell'incontro dell'8 Ottobre 2015 a Carpi in occasione della Giostra Balsamica,  
sul tema I barili per il balsamico e condotto da Lino Gazzotti.**

**A cura di Remo Sogari  
Progetto Grafico Alberto Cova**

**Ottobre 2016**

**La pubblicazione non può essere riprodotta, interamente o in parte, incluse le illustrazioni e i grafici, in  
alcuna forma senza il permesso scritto dell'autore**

**FRANCESCO RENZI**

**I BARILI  
PER IL BALSAMICO**

**Essenze, costruzione e composizione  
della batteria**

CARPI, OTTOBRE 2015

## *Introduzione*

Da sempre l'Aceto Balsamico Tradizionale viene prodotto in contenitori di legno chiamati barili, botticelle o vaselli. E questo perché il legno, per sua natura, consente l'ossigenazione del liquido contenuto nei vaselli, ne favorisce l'evaporazione e contribuisce alla sua caratterizzazione attraverso la propria essenza specifica.

IL legno che utilizza il bottaio deriva in genere da alberi seminati in piantagioni per la produzione del legno da lavoro. Questo perché nel proprio lavoro necessita di un prodotto ben curato che al primo spuntare del ramo viene inciso per permettere alla pianta di crescere dritta. Così facendo si ottiene un tronco per alcuni metri "perfetto" e senza difetti detto "primo fusto". Inoltre la crescita delle piante ravvicinata l'una all'altra (piantagioni o boschi) permette all'albero di crescere in altezza cercando la luce, piuttosto che in diametro; ottenendo così un'ottima venatura fitta e compatta, in gergo "grana fine".

Chiaramente non tutte le essenze di legno possono avere queste qualità: esempio i frutti o i Gelsi, quest'ultimi ormai scomparsi.

Raggiunto il momento dell'abbattimento, nel periodo da Novembre a Marzo quando non vegeta, la pianta viene tagliata quasi raso terra, ottenendo il primo fusto che viene lasciato qualche mese in natura, si inizia poi la segatura a secondo delle misure occorrenti.

Verrà eliminata la corteccia (parte esterna del tronco), l'alburno (parte non legnosa sotto la corteccia), fino a trovare il durame (centro del tronco), parte interessante per la lavorazione ricca di tannini e fenoli, che caratterizzano i profumi ed eventuali sapori dei vari legni.

A questo punto, e per alcuni anni, si inizierà la sua stagionatura "naturale".

## *Essenze di legno*

Ogni tipo di legno, a seconda della propria natura, cederà al balsamico nel corso del tempo, colori, profumi e sapori particolari che concorreranno a trasmettere le caratteristiche particolari al prodotto.

Rovere, Castagno, Frassino, Robinia, Ciliegio, Gelso, Ginepro.

Per Melo e Pero è difficoltosa la scelta per la lavorazione.

Il Gelso e il Ginepro sono specie protette e quindi scarsamente reperibili.

**Rovere:** legno duro di lunga durata, di color nocciola, è il principe dei legni, proviene dalle foreste della Slavonia; trasmette grande finezza ai barili del Balsamico: profumi e sapore di vaniglia.

**Castagno:** legno color chiaro e abbastanza duro, di lunga durata, ricchissimo di tannino, colore all'origine biancastro che poi si ossida alla tendenza del bruno.

**Frassino:** legno abbastanza poroso, scarso di tannini, è di color chiaro bianco-giallastro, trasmette un leggero "sapore di vaniglia". E' caratterizzato da fibre sufficientemente dritte e compatte, ma porose, in grado di assicurare una buona resa.

**Robinia** (o Acacia): legno giallastro, duro e molto compatto, di colore prevalentemente giallo, con durata e tenuta eccezionali. La compattezza dei vasi e delle fibre comporta una lunga acetificazione.

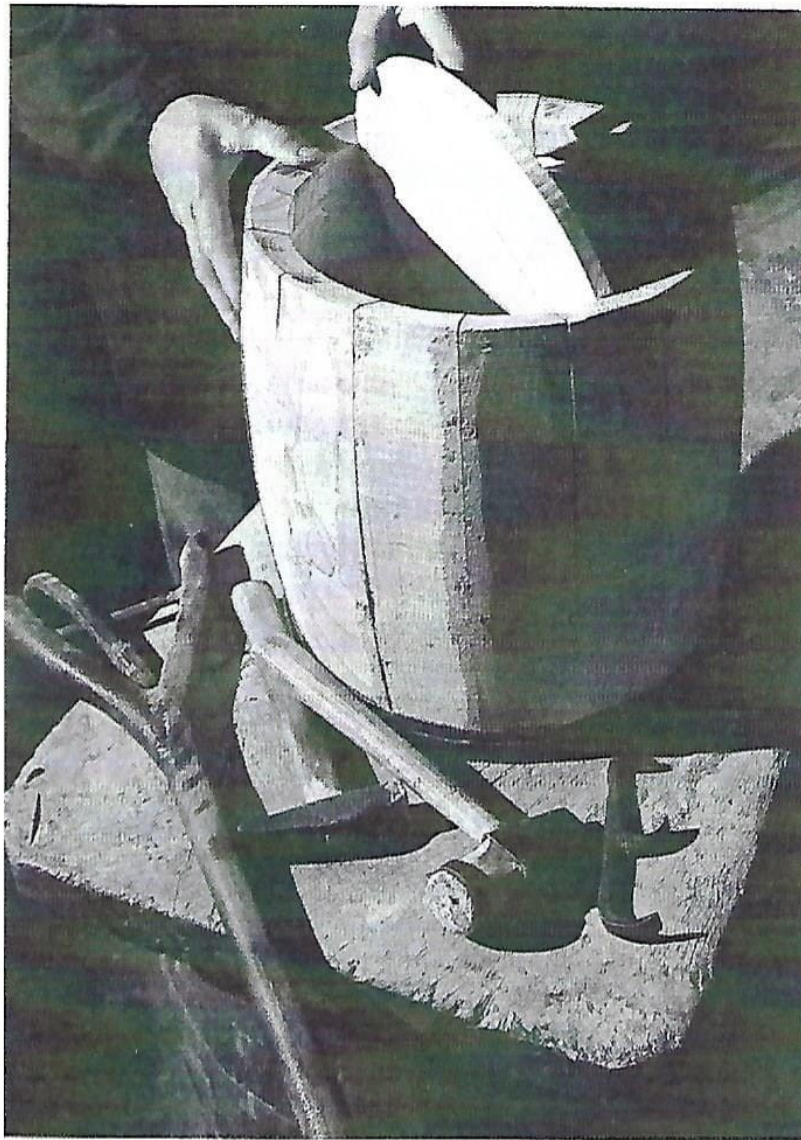
**Ciliegio:** il suo legno è di un bel colore rosato, tenero, poroso e profumato tanto da trasmettere al Balsamico aromi delicati e fruttati.

**Gelso:** oggi difficile da reperire perché è "specie protetta". Il suo legno inizialmente ha un colore giallo chiaro, che nel tempo diventa giallo scuro ed infine marrone. Ha alta porosità tanto da permettere un rapido e consistente scambio di ossigeno con l'esterno.

**Ginepro:** è l'unica essenza che appartiene alle "conifere". E' un legno che conserva e trasmette un profumo "unico"; aromi forti e aggressivi, ma non resinosi. La sua scelta per i barili è in genere difficoltosa in quanto, a seconda dell'ambiente in cui nasce e cresce, il ginepro si presenta in forme diverse. E' molto difficile da reperire essendo una specie protetta, come il gelso.

**Melo e Pero:** dai legni di melo e pero in passato si sono avuti buoni risul-

tati, in particolare per quanto riguarda i profumi e i sapori, ma lasciano “a desiderare” per la tenuta, a causa della loro porosità.



### *Stagionatura*

Importantissima la fase della stagionatura che deve essere svolta in modo “naturale” (non in essiccatoi artificiali), essendo l’unico metodo per avere il perfetto consolidamento del legno e per mantenere le proprietà olfattive e gustative.

Servono tra i quattro e gli otto anni circa: questo tempo sarà in relazione allo spessore delle tavole di legno.

## *Preparazione delle doghe*

E' necessario che il bottaio abbia provveduto alla scelta dei tronchi o tavole di prima qualità , perché non tutto il legno può essere idoneo alla costruzione dei barili.

Il bottaio può ottenere la curvatura delle doghe in tre differenti modalità:

- Piegandole con l'acqua bollente, si curvano le fibre grazie all'elasticità dei vasi legnosi.

Vengono poi poste sotto pressa per alcuni giorni fino a quando la curvatura diventa "naturale".

- Piegandole con il fuoco: le doghe vengono piegate tutte insieme mentre si costruisce il barile e/o botte ed hanno uno spessore abbastanza sottile. Il braciere viene posto all'interno della botte e ha il compito di "scaldare" le doghe per permetterne la piegatura utilizzando una fune di acciaio che comprime le testate.

- Ricavandole già curve: questo lo si fa soltanto per i barili di piccola capacità e con doghe di notevole spessore, specialmente per quei barili destinati alla produzione del Balsamico che devono "tenere" nei tempi lunghi. In questo caso il loro spessore è di almeno 3,5 centimetri. Su questo molto incide la capacità del bottaio.

Lo spessore delle doghe si attesta intorno ai 3,5 cm per il "segato" e ai 2 cm per il "piegato".

## *Fabbricazione della botticella*

Le doghe si accostano l'una all'altra, sino a raggiungere l'intera circonferenza del barile. Successivamente verranno "castigate" nei cerchi di ferro "provvisori" per dare inizio alla lavorazione all'interno delle testate. Dopodichè si procede ad un'altra delicata operazione di massima importanza: il bottaio deve ricavare incastri (capruggini) che devono accogliere con estrema precisione i fondi.

Terminata la costruzione delle capruggini si procede alla formazione dei Fondi. I vari pezzi che lo compongono vengono sagomati nel modo circolare del fondo stesso e andranno a loro volta a stringersi "ermeticamente" nelle capruggini.

Si procede quindi alla tornitura della botte o barile per procedere alla costruzione dei cerchi definitivi.

Anticamente i barili venivano stretti da cerchi di legno; con il trascorrere del tempo sono stati sostituiti da quelli di ferro, che però non si rilevarono del tutto idonei nei confronti della corrosione dovuta all'acido acetico, pertanto vennero sostituiti con il ferro zincato a caldo (anni '50) e si dimostrarono più resistenti.

L'alternativa "vincente" fu sperimentata dalla Ditta Renzi (anni '76-'77) Dopo ripetute prove, dal 1980 questa operazione diventò definitiva.



### *Forma e capacità dei barili*

Generalmente i barili destinati alla produzione del Balsamico sono di forma rotonda; si possono tuttavia costruire anche forme allungate. Esistono anche le "Tinelle", recipienti a forma tronco di cono, verticali: non sono però molto funzionali e raramente si trovano in acetaia; permettono uno scambio di ossigeno con l'esterno molto più limitato.





**Capacità**, i barili possono essere di

- capacità **grande**, compresa fra i 50 e i 100 litri,
- capacità **media**, compresa tra i 24 e i 40 litri,
- capacità **piccola**, compresa tra i 10 e i 20 litri.

Le capienze a scalare sono le seguenti:

litri 10-13-16-20-24-30-40-50-60-75-85-100

Qualora non fosse possibile attivare da subito una batteria completa è consigliabile iniziare con i barili più piccoli ed aggiungere successivamente gli altri in crescendo man mano che se ne presenta la possibilità. In riferimento alla capacità del barile più piccolo è opportuno non scendere al di sotto dei 10 litri.

### *Composizione della batteria*

L'insieme delle botti costituisce una batteria. La scelta del produttore di Balsamico rispetto al numero dei barili, alla capacità e alle essenze è del tutto personale.

E' necessario tenere presente che

- Le botticelle costituite con legni duri "rovere e robinia" trovano collocazione verso la fine (barili piccoli);
- Le botticelle costruite con legni semiduri "frassino e castagno" occuperanno il centro della batteria (barili di media capacità);
- Le botticelle costruite con legni teneri, porosi "gelso e ciliegio" andranno poste all'inizio della batteria (barili con capacità maggiori)

Per quanto riguarda il numero dei barili non esiste una regola; si individua in cinque il numero minimo necessario per ottenere un buon risultato. La scelta dei legni e le sequenze possono essere composte secondo desiderio personale.

## *Rivestimento di un barile*

Si tratta di un'operazione molto impegnativa riservata a vecchi barili di ottimi profumi o legati a beni affettivi di famiglia. Vuotato il vecchio barile, si pialla l'esterno per togliere ogni incrostazione accumulata negli anni, al fine di trovare il legno pulito.

Le testate devono essere accorciate sino alle capruggini per fare in modo che il fondo della vecchia botticella aderisca perfettamente a quello nuovo. Vengono tolti i cerchi esistenti e il barile viene legato con un sottilissimo spago.

A questo punto si inizia la costruzione di quello nuovo, si costruiscono le doghe della lunghezza sufficiente a una curvatura "uguale" a quella del vecchio. Dopo aver effettuato ripetute misure di controllo si smonta il nuovo barile per l'introduzione del vecchio (prova). Se le superfici non dovessero aderire perfettamente occorrerà intervenire nuovamente per fare in modo che sia più preciso possibile.

Il vecchio barile verrà posto dentro al nuovo e se tutto sarà perfetto, verrà tolto nuovamente avvolgendolo con pellicola alimentare fin tanto che il nuovo sarà stato acetificato, dopo di che si procederà alla definitiva introduzione del vecchio nel nuovo acetificato.

L'esperienza insegna che un nuovo barile, opportunamente e lungamente acetificato, può sostituire quello vecchio che presenta grossi problemi di tenuta, con costi assai inferiori e garanzie di tenuta; operazione da prevenire qualche mese prima.

Il vecchio barile può essere riutilizzato per solo aceto di vino anche in considerazione della miglior tenuta (essendo prodotto liquido senza zuccheri) e trasmettendo al prodotto nuovo ottimi sapori balsamici.

**Francesco Renzi**  
*Bottaio in Modena*

*Carpi, ottobre 2015*

