



SEGUIN MOREAU

---

*Selection - Classic - Premium*





# SEGUIN MOREAU



## Selection - Classic - Premium

### FUSTI DI ROVERE FRANCESE

ABBIAMO UNA CONVINZIONE: OGNI VINO MERITA UNA SOLUZIONE SU MISURA. UNA SOLUZIONE CHE GLI PERMETTA DI RIVELARE APPIENO IL PROPRIO POTENZIALE, RISPETTANDONE IL CARATTERE UNICO E L'ESPRESSIONE ORIGINALE DELLE UVE.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE:

##### Essenze



Rovere francese

##### Modelli proposti

###### Selection

- . Bordeaux Export (225L, 21 ou 27mm)
- . Bourgogne Export (228L, 27mm)
- . 300L (27mm)

###### Classic

- . Bordeaux Export (225L, 21 ou 27mm)
- . Bourgogne Export (228L, 27mm)
- . 300L (27mm)

###### Premium

- . Bordeaux Export (225L, 21 ou 27mm)
- . Bourgogne Export (228L, 27mm)
- . 300L (27mm)

#### Altri modelli:

- . 350L (27mm)
- . 400L (27mm)
- . 500L Puncheon (27mm)
- . 600L Demi-Muid (34 ou 42mm)
- . 600L Microvinificateur (34 ou 42mm)

##### Tostatura

Da studiare in funzione del vostro obiettivo enologico



#### PERCHÉ AFFINARE UN VINO IN LEGNO? \_\_\_\_\_

Se è assodato che per realizzare un buon vino bisogna avere innanzi tutto delle ottime uve, è inevitabile constatare che i più grandi vini del mondo sono elaborati in fusti di quercia. In effetti, **le condizioni d'evoluzione a contatto del legno riuniscono naturalmente tutti i fattori necessari alla stabilizzazione, all'affinamento, all'arricchimento del vino**, sul piano chimico e sensoriale.

Da semplice contenitore in origine, la barrique è diventata un vero e proprio strumento tecnico, che permette oggi di **accompagnare un vino verso un preciso profilo enologico a fine affinamento**. Che sia per apportare note aromatiche e sfumature gustative, oppure per beneficiare delle qualità d'ossigenazione del rovere senza dare note di legno al vino, tutte le combinazioni sono possibili: è sufficiente fare le buone scelte tecniche, e noi siamo al vostro fianco per accompagnarvi in questo approccio enologico.

#### IL MEGLIO DEL ROVERE: IL SUO POTENZIALE ENOLOGICO \_\_\_\_\_

Dalla foresta alla grana, poi dalla grana al Potenziale Enologico, SEGUIN MOREAU ha affinato i propri criteri di selezione del rovere nel corso degli ultimi quarant'anni. Il nostro obiettivo non è cambiato: **fornirvi dei fusti di una qualità enologica conforme alle vostre attese e che sia la più regolare possibile**, da un fusto all'altro e anno dopo anno.

Dalla genesi del processo ICÔNE nel 1998, i nostri gruppi R&S e Acquisti Legno, lavorano in sinergia per tracciare la **nostra personale cartografia della Francia: quella del Potenziale Enologico del rovere**.

Come ogni bottaio di professione, cerchiamo ben inteso alberi bicentenari, i più alti e diritti possibile e con un grande diametro, ma siamo oggi i soli a disporre da oltre quindici anni di una base dati che evidenzia la composizione aromatica e tannica dei tronchi che abbiamo acquistato. La nostra politica di approvvigionamento del legno è ormai orientata sulla base di questa nuova cartografia del rovere in Francia.

*"Non è il nome della foresta ad essere importante, ma la qualità dell'albero"*  
Bernard LARDILLON, Direttore Acquisti Legno SEGUIN MOREAU 1988-2002

## Premium

### TIPO DI LEGNO:

Principalmente a grana extrafine (<2mm)\*  
Potenziale aromatico **opulento ed elegante**.

### IMPRONTA SENSORIALE:

Struttura e freschezza:   
Complessità e volume: 



## Classic

### TIPO DI LEGNO:

Principalmente a grana fine (2-3mm)\*  
Potenziale aromatico **complesso ed equilibrato**

### IMPRONTA SENSORIALE:

Struttura e freschezza:   
Complessità e volume: 



## Selection

### TIPO DI LEGNO:

Principalmente a grana semi-fine (3-5 mm)\*  
Potenziale aromatico **cremoso e delizioso**

### IMPRONTA SENSORIALE:

Struttura e freschezza:   
Complessità e volume: 



PER QUALE VINO ROSSO?	OBIETTIVO ENOLOGICO	TOSTATURA CONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per <b>grandi vini da invecchiamento</b>: dolcezza aromatica e struttura molto setosa in bocca</li> </ul> ⇒ Nebbiolo, Sangiovese, Nero d'Avola, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, etc	Apporto aromatico complesso ed elegante (tostato, vaniglia, spezie dolci)	Tostatura media (M, ML, MLT) e/o aperta (MO, MLO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per vini ottenuti da <b>uve a maturità elevata</b></li> </ul> ⇒ DURATA D'AFFINAMENTO CONSIGLIATA: da 12 a 24 mesi	Espressione fruttata matura ed intensa	AQUAFLEX e tostatura lunga (ML)

PER QUALE VINO BIANCO ?	OBIETTIVO ENOLOGICO	TOSTATURA CONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per i <b>grandi vini da invecchiamento</b>: ricchezza aromatica e grande eleganza in bocca</li> </ul> ⇒ Chardonnay, bianchi liquorosi, etc.	Massima esaltazione dell'espressione fruttata e dell'equilibrio in bocca	AQUAFLEX
⇒ DURATA D'AFFINAMENTO CONSIGLIATA: da 10 a 15 mesi	Apporto di dolcezza e di complessità	Tostatura lunga e intensa (ML, MLT)

PER QUALE VINO ROSSO?	OBIETTIVO ENOLOGICO	TOSTATURA CONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per <b>vini equilibrati</b>: strutturazione nobile, nella finezza ed eleganza</li> </ul> ⇒ Sangiovese, Nero d'Avola, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot noir, etc.	Un ampio ventaglio aromatico ("boisé" fresco, vaniglia, tostato)	Tostatura media (M, ML)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per vini ottenuti da <b>uve a maturità elevata</b></li> </ul> ⇒ DURATA D'AFFINAMENTO CONSIGLIATA: da 10 a 16 mesi	Orientamento del profilo verso una maggior freschezza. Percezione ridotta delle note tostate/affumicate	Tostatura aperta (MO, MLO)
	Espressione fruttata più fresca e note floreali	AQUAFLEX e tostatura lunga (ML)

PER QUALE VINO BIANCO ?	OBIETTIVO ENOLOGICO	TOSTATURA CONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per la <b>grande maggioranza dei vini bianchi</b>: contributo aromatico dolce e guadagno di volume in bocca</li> </ul> ⇒ Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon, etc.	Percezione ridotta delle note tostate/affumicate	AQUAFLEX
⇒ DURATA D'AFFINAMENTO CONSIGLIATA: da 5 a 12 mesi	Valorizzazione dell'espressione fruttata	Tostatura media (M, ML, MLT)

PER QUALE VINO ROSSO?	OBIETTIVO ENOLOGICO	TOSTATURA CONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per <b>varietà delicate</b>: ideale per rispettare le note di frutta fresca e strutturare la bocca</li> </ul> ⇒ Sangiovese, Pinot noir, Merlot, Grenache, etc.	Apporto di dolcezza senza eccessi aromatici	Tostatura lunga e/o aperta (ML, MLO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per <b>vitigni potenti</b>, che ben sopportano l'apporto di legno: possibilità di mettere in evidenza gli aromi di tostatura</li> </ul> ⇒ Montepulciano, Lagrein, Barbera, Negroamaro, Syrah, etc.	Note di frutta matura, di spezie e di torrefazione	Tostatura intensa (M+, MLT)
⇒ DURATA D'AFFINAMENTO CONSIGLIATA: da 8 a 16 mesi		

PER QUALE VINO BIANCO ?	OBIETTIVO ENOLOGICO	TOSTATURA CONSIGLIATA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Per la <b>stragrande maggioranza dei vini bianchi</b>: permette di rispettare la piena freschezza del fruttato o di apportare note più dolci, a volte tostate</li> </ul> ⇒ Pinot Grigio, Viognier, Chardonnay, Sauvignon, etc.	"Boisé" discreto e valorizzazione del fruttato	AQUAFLEX e tostatura media (M, ML)
⇒ DURATA D'AFFINAMENTO CONSIGLIATA: da 5 a 10 mesi	Note di frutta matura e di pasticceria	Tostatura lunga (ML)
	Note affumicate e minerali	Tostatura intensa (M+, MLT)

\* Si definisce "grana" la distanza tra due anelli di crescita consecutivi, visibili sulla sezione trasversale di un tronco di quercia.



## L'EFFETTO VOLUME: "IL LEGNO SENZA IL LEGNO"

Scegliere un fusto di capacità superiore ai 225 o 228 L standard, vuol dire fare una scelta tecnica per orientare il profilo organolettico del proprio vino verso **un maggior rispetto del fruttato ed una maggiore tensione in bocca.**

Il primo effetto dell'aumento della capacità dei fusti è la diminuzione del rapporto "superficie di legno per litro di vino": ne deriva un apporto meno intenso di composti del legno. Congiuntamente alla scelta di una tostatura dolce e penetrante (tipo AQUAFLEX e ML), è un modo molto efficace e pertinente di **beneficiare delle virtù strutturanti di un affinamento in legno con una ridotta marcatura del vino sul piano aromatico** (assenza di sensazioni vanigliate, tostate o affumicate a fine affinamento).

D'altra parte, è stato dimostrato che utilizzare contenitori di capacità maggiore permette di diminuire l'intensità degli apporti d'ossigeno durante l'affinamento: l'effetto volume consente di **preservare freschezza e tensione in bocca.**

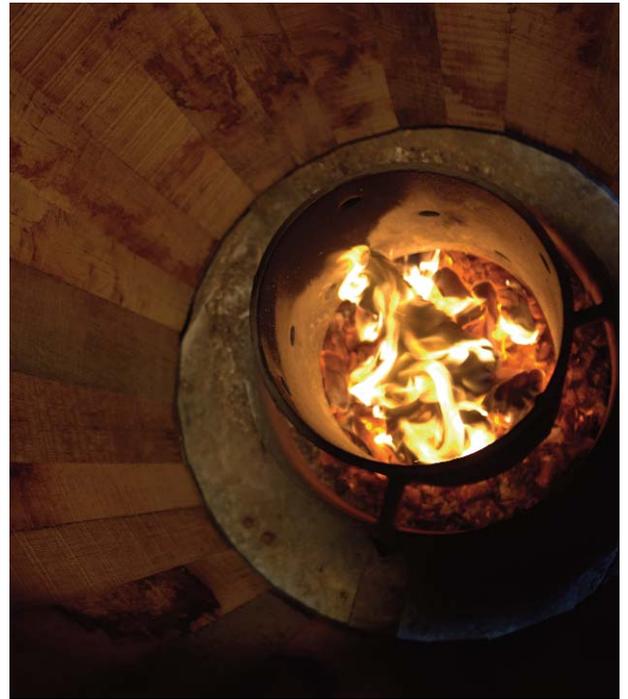


## L'EFFETTO TOSTATURA

La "cottura enologica" del rovere (bousinage) influenza l'impronta "boisé" della fusto sul vino: per spiegare il fenomeno in maniera globale, si può dire che, più è spinta la tostatura, più questa rivela un'ampia gamma aromatica e più degrada i tannini del legno.

Con l'esperienza, abbiamo potuto identificare le tostature più adeguate ad ogni selezione di rovere:

- una barrique *Selection* si abbina particolarmente bene con tostature molto lunghe e pronunciate (M+, ML, MLT): svilupperà in tal modo tutta la sua gamma aromatica e addolcirà l'espressione tannica delle uve;
- una barrique *Classic* si sposa bene con tostature dette medie (M, ML), che gli permettono di esprimere al meglio la sua rotondità e complessità;
- una barrique *Premium*, che possiede per natura un carattere nello stesso tempo complesso e dolce, avrà bisogno di una tostatura meno intensa e piuttosto aperta (ML, MLO) per preservare al meglio il proprio potenziale.



Ogni tostatura modifica il profilo del legno, apporta le sue sfumature specifiche e possiede quindi un effetto determinante sull'affinamento. Scegliere la propria tostatura è a questo titolo una vera decisione enologica e ben inteso le nostre Equipe tecniche sono a vostra disposizione per accompagnarvi in questa scelta.

### QUALCHE CIFRA

- **Più di 800:** numero di specie del genere botanico *Quercus* (rovere)
- **2:** numero di specie di rovere francese impiegati nella fabbricazione di botti:
  - *Quercus Petrae* o rovere "sessile"
  - *Quercus Robur* o rovere "pedunculato"
- **150-200 anni:** età delle querce impiegate per la produzione di botti
- **50-80cm:** diametro delle querce utilizzate dai bottai
- **1m<sup>3</sup> di "grume" (tronco dell'albero)**
  - **0.20m<sup>3</sup> di tavole**
  - **2 barrique + 2 fondi**
- **1 tronco di 4 m di lunghezza e 80 cm di diametro (2m<sup>3</sup>)**
  - **4 barrique + 4 fondi**
- **40-70%:** tasso d'umidità del rovere "fresco" (appena tagliato)
- **14-16%:** tasso d'umidità stabilito per lavorare le tavole
- **15-18 mesi:** tempo necessario ad essiccare completamente le tavole
- **24 mesi:** tempo medio necessario per una stagionatura ottimale delle tavole



## LO SAPEVATE?

Per una maturazione ottimale delle tavole di rovere è necessaria una sosta all'aria aperta mediamente di 24 mesi: i fenomeni chimico-fisici in gioco hanno bisogno di tempo per svolgersi.

È stato dimostrato che esiste una qualità ottimale di maturazione che permette di beneficiare pienamente dell'apporto del legno. Una volta raggiunto questo livello, il fatto di prolungare troppo la stagionatura può comportare:

- una degradazione eccessiva degli ellagitannini: **perdita d'effetto strutturante**
- la lisciviazione di alcuni precursori aromatici (es: isomeri di metil-ottalattone)
- alterazioni meccaniche irreversibili (fessurazioni, truciolature), che comportano conseguenti perdite di legno;
- un aumento del rischio di sviluppo di germi indesiderati, capaci di produrre **sgradevoli aromi di muffa e di terra.**

Per rispettare la materia rovere e al fine di contrastare questo tipo di difetti organolettici, il gruppo R&S SEGUIN MOREAU raccomanda di evitare le **stagionature prolungate oltre 48 mesi.**



## STAGIONARE PER RIVELARE

Il processo di stagionatura unico sviluppato dai nostri gruppi di Ricerca permette di **accompagnare il rovere nelle sue trasformazioni chimico-fisiche per metterne in rilievo l'espressione organolettica**. Consiste in un impilamento specifico e preciso delle tavole che favorisce la libera circolazione dell'aria tra il legname a cui seguono in successione cicli di bagnatura e asciugatura all'aria aperta.

Durante tutta questa fase di stagionatura, il rovere subisce profonde trasformazioni nella sua composizione:

- **lisciviazione e trasformazione enzimatica di alcune molecole indesiderabili** presenti in grandi quantità nel legno verde (cumarine glicosilate, tannini idrolizzabili, etc.)
- **essiccamento a fondo**: dal 40-70% d'umidità all'arrivo al parco di stagionatura, sarà lavorato solo in prossimità del 14-16%
- **l'espressione del potenziale aromatico** preesistente nella tavola (degradazione ossidativa della lignina, idrolisi di precursori d'aromi inodori, etc.)



Una stagionatura ben fatta permette di raggiungere questo triplice obiettivo di lisciviazione, essiccamento e rivelazione del potenziale aromatico delle tavole. **La durata media di stagionatura effettuata nei nostri Parchi è di 24 mesi.**



## UN PO' DI CHIMICA: I PRINCIPALI COMPOSTI DEL ROVERE

Quarant'anni di Ricerca di base ci hanno permesso di acquisire una profonda conoscenza della struttura del legno di rovere, della sua composizione chimica e del modo in cui le sue molecole interagiscono con quelle del vino.

### GLI ELLAGITANNINI

I tannini del rovere hanno un effetto protettore sul profilo sensoriale del vino, rinforzando "l'effetto tampone" del mezzo.

In effetti, permettono:

- **apertura aromatica**, limitando la formazione di composti solforati nel corso della fermentazione (in particolare nel caso di vini bianchi), e poi durante l'affinamento
- **protezione contro l'ossidazione** durante l'affinamento, fissando l'ossigeno.

Va notato tuttavia che, nel vino, le concentrazioni di ellagitannini sono ben inferiori a quelle dei tannini dell'uva, che assicurano la maggior parte dell'effetto gustativo.

### I FENOLI VOLATILI

Queste molecole aromatiche native del rovere sono conservate nel corso del processo di fabbricazione delle barrique e **contribuiscono, a fine affinamento, al bouquet finale del vino.**

*Ad esempio: l'eugenolo, caratterizzato da una nota speziata di chiodi di garofano.*

### EMICELLULOSA & LIGNINA

Questi composti, definiti anche "biopolimeri del legno", sono dei **precursori d'aromi di tostatura**. In effetti, la loro trasformazione termica, durante il "bousinage", permette la produzione di un insieme di molecole aromatiche: composti furanici (note affumicate) e aldeidi fenoliche (note vanigliate, caramellate e speziate).

### IL METIL-OTTALATONE

Gli isomeri di questa molecola sono **composti essenziali nell'espressione delle sensazioni di legno nel vino.**

Sono naturalmente presenti nel legno a livelli molto variabili, influenzati principalmente dalla specie di rovere e dalla genetica della singola pianta.

Anche il rovere contiene precursori di questa molecola, che possono aumentare il tenore in lattoni delle tavole nel corso della stagionatura, della tostatura, o ancora durante tutta la fase di affinamento dei vini in legno.

### I QUERCOTRITERPENOSIDI

Scoperti di recente dall'Istituto della Vite e del Vino di Bordeaux, questi composti giocano un ruolo importante sul profilo gustativo dei vini affinati in legno: sono in effetti **responsabili della percezione di piacevolezza ("sucrosité")** nei vini secchi.

I nostri gruppi scientifici progrediscono ancora quotidianamente nelle loro conoscenze sul rovere e sugli scambi vino-legno, offrendo di conseguenza nuove prospettive enologiche alla nostra attività.

I nostri gruppi scientifici progrediscono ancora quotidianamente nelle loro conoscenze sul rovere e sugli scambi vino-legno, offrendo di conseguenza nuove prospettive enologiche alla nostra attività.



## PROMUOVERE LA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE FORESTE

Avviato nel 1999, il Programma Europeo delle Foreste Certificate (PEFC) è oggi il leader mondiale della certificazione della gestione sostenibile delle foreste. Il suo obiettivo è di rendere perenne l'utilizzo umano delle risorse forestali, preservando nel contempo il triplice ruolo rivestito dalle foreste: riserva di biodiversità, assorbimento di CO2 e modulatore del clima.

**Prima Tonnellerie al mondo certificata PEFC nel 2005**, SEGUIN MOREAU ha pertanto ufficializzato il proprio impegno: dall'approvvigionamento del legno alla spedizione delle barrique, l'insieme della catena di controllo risponde alle esigenze di gestione sostenibile delle foreste francesi.



## QUALITÀ E SICUREZZA

..... è soggetta a condizioni di fabbricazione rigorose volte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze della regolamentazione in vigore.

I certificati di Qualità e di Idoneità Alimentare sono disponibili a richiesta: [œno@seguin-moreau.fr](mailto:œno@seguin-moreau.fr)



## CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere la loro esperienza.

Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: [œno@seguin-moreau.fr](mailto:œno@seguin-moreau.fr)



Avenue de Gimeux - CS 10225 Merpins - 16111 Cognac cedex - FRANCE - Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax : +33 (0)5 45 82 14 28  
[www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr)

10/2015



10-31-640 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / pefc-france.org

