

feelwood!

A seguito di un progetto di ricerca&sviluppo durato tre anni, Perdomini-IOC in collaborazione con IOC e con alcune cantine francesi e italiane, ha selezionato uno speciale *range* di derivati del legno di alta gamma provenienti da diverse origini e a diversi gradi di tostatura. L'intento è stato di assegnare ad ogni prodotto di questa famiglia un proprio e specifico obiettivo sensoriale. L'analisi delle molecole aromatiche e le sessioni di degustazione delle varie prove effettuate, hanno permesso di identificare le miscele più indicate inseguendo le note aromatiche caratteristiche degli obiettivi sensoriali prefissati per ogni prodotto della gamma.

L'utilizzo di FeelWood nella fase di affinamento permette di esaltare specifiche note aromatiche del vino. Nello specifico, i fattori principali che concorrono nell'ottenimento dell'obiettivo sensoriale desiderato sono l'origine del legno, il livello di tostatura, il tempo di contatto e la temperatura di infusione.

Lo studio è stato realizzato testando diverse combinazioni di chips di legno appartenenti alle specie *Quercus sessiflora*, quercia pedunculata *Quercus robur* (legno proveniente da foreste francesi) e *Quercus alba* (legno proveniente da foreste americane). Nella selezione sono stati presi in considerazione legni a diversi gradi di tostatura. Conformemente alla risoluzione OENO 430/2010 dell'OIV, il legno non subisce alcuna combustione, nemmeno in superficie, e non è né carbonizzato, né friabile al tatto. Inoltre, non ha subito alcun trattamento chimico, enzimatico o fisico se non un riscaldamento a mezzo convezione.



Le materie prime così selezionate sono state testate su molteplici tipologie diverse di vino, per identificare una gamma completa sia per vini rossi che per vini bianchi. Per soddisfare le esigenze sensoriali ricercate, abbiamo identificato cinque obiettivi aromatici per i vini rossi e tre per i vini bianchi.

Per quanto riguarda i vini rossi, sono stati identificati i mix di legni più idonei responsabili di note aromatiche riconducibili a *barrique* di primo e di secondo passaggio. Sono così nati rispettivamente Premium Barrel e Shade Barrel. Si è poi identificato il mix di Red fruits, Spicy Flavor e Dark Choc per obiettivi sensoriali riconducibili ai frutti rossi, alle note speziate e alle note più intense di caffè e cioccolato.

Per quanto riguarda i vini bianchi, la ricerca di note riconducibili ad un effetto barrique di secondo passaggio, ha dato vita a Shade Barrel. Per chi invece ricercasse sensazioni dolci e fruttate o sensazioni floreali, la ricerca svolta dal gruppo IOC ha portato all'identificazione delle materie prime più idonee a tale scopo. Sono nati così White Fruits e Sense Floral, rispettivamente per sensazioni più fruttate o più floreali.

	Impatto aromatico	feelwood!	Dosaggio g/hL	Tipologie diverse di chips	Tempo medio di contatto trattamento
	 effetto barrique 1° passaggio	FEEL WOOD PREMIUM BARREL R	300-600	2	25-60 giorni
	 effetto barrique di 2° passaggio	FEEL WOOD SHADE BARREL R	300-500	2	25-60 giorni
	 esaltazione aromi frutta rossa	FEEL WOOD RED FRUITS R	300-500	2	25-60 giorni
	 complessità aromatica e note speziate	FEEL WOOD SPICY FLAVOR R	150-300	3	25-60 giorni
	 sensazione aromatica di cioccolato e cappuccino	FEEL WOOD DARK CHOC R	150-300	1	25-60 giorni
	 effetto barrique di 2° passaggio	FEEL WOOD SHADE BARREL W	100-200	2	25-60 giorni
	 note aromatiche dolci e fruttate	FEEL WOOD WHITE FRUITS W	50-150	1	25-60 giorni
	 note aromatiche floreali	FEEL WOOD SENSE FLORAL W	100-200	2	25-60 giorni

FeelWood nasce così, perché la sensazione “feel” che ciascun prodotto della gamma riporta è il primo obiettivo al quale l'enologo aspira quando utilizza i derivati del legno.

Speciali *Infusion bags*



Una particolare attenzione è stata dedicata al confezionamento dei prodotti della gamma FeelWood in speciali sacchi da infusione, ideati per il contatto alimentare che si possono facilmente inserire nelle vasche da trattare.

Questo innovativo “*infusion bag*”, ideato specificatamente per la gamma FeelWood, è stato studiato per garantire la perfetta omogeneità dei formulati grazie a saldature applicate all'interno del sacco dopo il riempimento con ciascuna varietà di legno. In questo modo le diverse tipologie di legno selezionate per ciascuna miscela rimangono separate, al fine di garantire un'elevata omogeneità che altrimenti non sarebbe assicurata miscelando insieme le diverse granulometrie.