

http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-292576-barrigue_addio_arriva_il_vaso_vinario_in_cocciopesto.aspx

Barrique addio, arriva il vaso vinario in cocciopesto

Drunk Turtle ha inventato un nuovo strumento di lavoro per l'enologia

Roma, 12 mar.

(Labilitalia) - C'erano una volta i contenitori in cemento, c'era la botte, la barrique, l'anfora e l'acciaio.

Tutti materiali ritenuti particolarmente adatti per la produzione di vino, sia per la fermentazione, che per l'affinamento.

Ma, come si dice, 'nessuno è perfetto': il cemento materiale non troppo nobile, il legno difficile da pulire, l'anfora dalle piccole dimensioni, e infine l'acciaio freddo e antiestetico. Riflettendo proprio su queste mancanze, Drunk Turtle ha iniziato il suo percorso, prima di ricerca e poi di messa a punto, fino ad arrivare a inventare un nuovo strumento di lavoro per l'enologia: un vaso vinario in cocciopesto che ha dimensioni adeguate anche per quantitativi maggiori rispetto alle anfore, fatto di un materiale totalmente naturale, nobile e poroso così da consentire una micro ossigenazione del vino.

Una forma ovoidale che facilita la condensazione dei gas della fermentazione e facilita la creazione di moti convettivi utili al mosto.

E infine, ma non per questo ultima, un'estetica che lascia il segno, capace di trasformare anche un'asettica sala di vinificazione in uno spazio da poter orgogliosamente mostrare ai visitatori, proprio come già succede per la barriccaia e la bottaia, fiori all'occhiello di molte cantine.

Il materiale selezionato da Drunk Turtle è il cocciopesto, usato dai Romani e ben conosciuto dai Fenici.

Questa antica miscela, composta da fermenti di laterizi macinati, sabbia, legante cementizio in bassa percentuale e acqua dechlorata ha caratteristiche, come la longevità, la resistenza e un'elevata porosità, che la rendono unica e irripetibile. "Drunk Turtle, perseguendo sempre la filosofia della qualità estrema, si affaccia sul mercato - spiega una nota - anche con un altro prodotto: un vaso vinario in getto di cemento 525, titolo che sta a indicare la tipologia più pregiata disponibile sul mercato, sabbia lavata, fibre di rinforzo naturali e acqua non clorata.

Questi contenitori in cemento, che nascono in forma ovoidale come quelli in cocciopesto, possono essere personalizzati - sottolinea - assecondando ogni desiderio, sia per ciò che riguarda le dimensioni, sia per ciò che concerne la decorazione esterna, e di essi è possibile richiedere anche forme personalizzate". Ulteriore novità nel mondo dei recipienti utilizzati in cantina è che Drunk Turtle, per i vasi in cocciopesto ma anche per quelli in cemento, non utilizza gabbie metalliche strutturali interne, al fine di evitare la formazione di dannose correnti elettrostatiche.

sassarinotizie.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/sassarinotizie.com

Estrazione : 12/03/2015 16:31:11
Categoria : Attualità regionale
File : piwi-9-12-200179-20150312-1957396152.pdf
Audience :

http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-292576-barrigue_addio_arriva_il_vaso_vinario_in_cocciopesto.aspx

"Drunkle Turtle raccoglie le competenze di architetti, produttori vinicoli ed enologici, insieme per lavorare su di un nuovo modo di fare vino, grazie a materiali pregiati, naturali e igienici, e grazie a forme ideali e ideate per la vinificazione e per l'estetica della cantina", osserva. I vasi vinari, sia in cocciopesto che in cemento, saranno in mostra al Vinitaly per tutta la durata della manifestazione e nell'Hotel Due Torri a Verona.