

BLUARTE

CLAYVER, sostituisce la barrique

Clayver, un contenitore innovativo in gres ideato e prodotto da MimItalia di Savona. Usato per vinificazione e affinamento del vino, è già stato scelto da più di 50 aziende in Italia e Francia.

Redazione



Permette al vino di affinarsi ed evolvere senza acquisire sentori di legno. È Clayver, l'argilla intelligente, un innovativo contenitore di forma sferica, ideato e prodotto dalla savonese MimItalia.

Clayver è realizzato completamente in gres lavorato secondo un procedimento messo a punto nel corso di tre anni di studi e ricerche. Il risultato è un materiale molto più performante della terracotta, resistente agli urti e impermeabile, senza i problemi di assorbimento e di perdita di prodotto tipici dell'argilla.

La sua struttura microporosa permette ugualmente uno scambio gassoso con l'esterno, anche se in quantità più limitata e su scale temporali più lunghe. Uno scambio peraltro sufficiente ad indurre un'evoluzione nel vino e che lo rende idoneo a lunghi invecchiamenti. Clayver è quindi una valida alternativa al legno con il vantaggio di non avere nessuna cessione di sostanze aromatiche, come accade nelle botti in legno.

“Dalla vendemmia 2013 ad oggi - spiega Luca Riso, responsabile ricerca e sviluppo di MimItalia - sono state eseguite numerose prove comparate di vinificazione in acciaio, legno, terracotta e Clayver: i prodotti vinificati in Clayver si dimostrano generalmente più freschi, fruttati e bilanciati. Oggi sono già in commercio i primi vini prodotti in Clayver che dimostrano questi risultati”.

Clayver è già stata adottata da oltre cinquanta aziende vitivinicole, poco meno della metà delle quali sono estere. Le anfore savonesi sono state consegnate negli Stati Uniti, in Spagna, ma soprattutto in Francia “Gli ultimi ordinativi sono arrivati da Borgogna, Loira e Provenza - spiega Maurizio Gasco, responsabile commerciale di MimItalia - nei mesi scorsi abbiamo consegnato i contenitori a diverse aziende della Champagne che le utilizzano per l'affinamento delle basi spumanti. Siamo orgogliosi che la nostra idea si stia facendo strada proprio nella patria delle barrique”.

Redazione
(26/08/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it