

## **Drunk Turtle: i primi vasi vinari in cocciopesto**

Scritto da Giulia Spissu

Lunedì 30 Novembre 2015 10:39 - Ultimo aggiornamento Lunedì 07 Dicembre 2015 13:28

---

I primi vasi vinari al mondo in cocciopesto sono anche i più ecosostenibili

***Drunk Turtle ed il suo nuovo modo di fare vino***



## Drunk Turtle: i primi vasi vinari in cocciopesto

Scritto da Giulia Spissu

Lunedì 30 Novembre 2015 10:39 - Ultimo aggiornamento Lunedì 07 Dicembre 2015 13:28

---

Drunk Turtle, azienda made in Italy, con sede in Toscana, è l'ideatrice non soltanto dei primi vasi vinari al mondo in cocciopesto, ma anche dei vasi vinari più ecosostenibili presenti, attualmente, sul mercato!

Ma che cosa si intende per ecosostenibilità? Eco-sostenibile, o eco-friendly, si riferisce ad una serie di comportamenti compatibili con l'ambiente circostante, che non ne compromettono le risorse. Chi sceglie di aiutare l'ambiente, e quindi di essere eco-sostenibile, si impegna a ridurre gli sprechi, riciclare e riutilizzare, contribuendo alla salvaguardia del pianeta e riducendo l'accumularsi di rifiuti indifferenziati.

E Drunk Turtle fa proprio questo! I suoi vasi vinari in cocciopesto sono, infatti, prodotti con materiali assolutamente naturali che non aggravano, appunto, il deturpamento del paesaggio, in quanto sono scarti di lavorazioni precedenti che vengono tritati.

I vasi vinari in cocciopesto, inoltre, a differenza delle botti in acciaio non ricorrono a materiali ferrosi ed alla lavorazione degli stessi; rispetto alle botti in legno, non implicano l'abbattimento di alberi; a differenza delle botti in terracotta, non ricorrono all'uso del forno e non emettono CO<sub>2</sub>; a differenza delle botti in cemento tradizionali non fanno uso di gabbia metallica.

Ma che cosa sono esattamente questi contenitori? I vasi vinari Drunk Turtle sono recipienti, adatti per la vinificazione o per l'affinamento, prodotti, appunto, con un materiale totalmente naturale ed antico, il cocciopesto, già conosciuto ed utilizzato dai romani e dai fenici. Questa storica miscela, composta da fermenti di laterizi macinati, sabbia, legante cementizio in bassa percentuale e acqua dechlorata ha caratteristiche, come la longevità, la resistenza ed un'elevata porosità, che la rendono unica ed irripetibile.

La forma ovoidale tipica dei recipienti Drunk Turtle è stata pensata per facilitare la condensazione dei gas della fermentazione e la creazione di moti convettivi utili al mosto.

## **Drunk Turtle: i primi vasi vinari in cocciopesto**

Scritto da Giulia Spissu

Lunedì 30 Novembre 2015 10:39 - Ultimo aggiornamento Lunedì 07 Dicembre 2015 13:28

---

Essendo un materiale nuovo per il mondo dell'enologia prove come la cessione di materiali pesanti e l'ossigenazione sono state necessarie per potersi affacciare al meglio sul mercato e riuscire a concorrere con altri recipienti da tempo conosciuti ed utilizzati come quelli in cemento, materiale non certamente nobile, in terracotta, dalle piccole dimensioni, ed in acciaio, dall'estetica fredda e respingente.

Da gennaio fino al 15 di ottobre sono state fatte le analisi per valutare la cessione di materiali pesanti che hanno dato ottimi risultati. Le prove di ossigenazione, invece, sono state eseguite per 4 mesi, da giugno a settembre, ed anche queste sono state più che soddisfacenti. Le valutazioni organolettiche, dal canto loro, proseguono da gennaio, e vengono svolte periodicamente comparando una partita di merlot in acciaio con una in cocciopesto. Il vino affinato in cocciopesto risulta, ad oggi, essere più aperto, pulito ed armonico, sia al naso che in bocca.

Drunk 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, ed igienici, e grazie a forme ideali ed ideate per la vinificazione e per l'estetica della cantina.