

Meglio uova di cioccolata o uova da vino?

Scritto da **Donatella**

Publicato in **Vigne e vini**

[Lascia una risposta](#)

[Permalink](#)

Sono di gran moda: **uova in cemento** e in legno per i vini bianchi. Anche per i rossi c'è un ritorno al cemento ma in forme coniche e piramidali



hamel-nomblot

Di **Donatella Cinelli Colombini**

La consacrazione è arrivata quando **Château Cheval Blanc** ha riempito la sua cantina di tini in cemento di forma sinuosa, realizzati su un disegno esclusivo dalla ditta italiana Nico Velo. Ora tutte le cantine del mondo vorrebbero avere tini di cemento e sperano di arrivare alla stessa qualità e soprattutto allo stesso prestigio del mitico 1er cru classé di Saint Emilion.

E pensare che i tini di cemento sono stati distrutti a centinaia, per far posto ai contenitori in acciaio! Ovviamente i nuovi sono diversi da quelli di mezzo secolo fa: hanno sistemi di termoregolazione (i Nico Velo addirittura nello spessore del cemento) e soprattutto traspirano perché sono fatti con materie prime selezionatissime per cui possono essere usati senza il rivestimento interno impermeabilizzante.



Chateau Cheval Blanc



Chateau Cheval blanc

Rispetto ai tini in acciaio hanno

maggiore porosità e quindi permettono una certa ossidazione ma senza l'impronta decisa dei tini in legno.

Anch'io sto comprando i primi tini in cemento per la sala da vinificazione del **Casato Prime Donne** a Montalcino e sento che i principali produttori della mia zona stanno facendo lo stesso. Si tratta della parte più fresca del territorio del **Brunello**, quella dove i vini si contraddistinguono per l'eleganza. Forse saranno proprio i tini in cemento l'ultimo tocco raffinato, un ritorno alle origini ai vini dei nonni e dei bisnonni.

Per i rossi le forme dei tini di cemento sono troncoconiche e tronco piramidali con la parte superiore quasi interamente apribile per consentire la follatura dei mosti. Per i bianchi invece la gran moda è l'uovo. Pare che la

forma favorisca il movimento del mosto durante la fermentazione e aiuti a produrre vini di particolare finezza. Le uova da vino sono una versione gigante delle anfore. Leggendo un divertente articolo di **Wine Searcher** scopro che il primo uovo fu commissionato da Michel Chapoutier alla ditta **Nomblot** nel 2001. Pare anzi che ci sia stata una successiva vertenza sul copyright del progetto. Chapoutier è uno dei migliori produttori della valle del Rodano, che ha ottenuto più volte 100 punti da parte di Robert Parker. Dopo i successi del primo esemplare le uova sono apparse in tantissime cantine di tutto il mondo.



Egg-for Wines

Doma
ine de
Chev
alier
grand
cru
class
é
delle
Grave
s li
usa
per i
vini



Marquis-de-Terme-Cellars

rossi. In questa cantina stanno provando anche un uovo in legno simile a un enorme uovo di Pasqua, si chiama Ovum, costa 30.000€ e viene fabbricato dalla ditta francese Taransau. Un altro Ovum è nella maison di Champagne Drappier ed è fatto con le querce della stessa zona in cui si trovano i vigneti. Una raffinatezza estrema che farà sognare i collezionisti. Altre uova sono a Zorzal in Argentina, Cayuse Stati Uniti, Vinedos Emiliana in Cile, Eben Sadie in Sud Africa.

