

EnoKube: Il contenitore in vetro che rivoluziona la vinificazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



EnoKube, il nuovo contenitore in vetro da 10 ettolitri, nasce da un'idea di Joško Gravner e dalla collaborazione tra Enrico Cusinato e il Mastro Vetraio Vittorio Benvenuto. Questo progetto italiano garantisce una maturazione del vino senza interferenze, preservando l'integrità organolettica del frutto e la sua espressività territoriale. EnoKube è già stato adottato in esclusiva da Gravner, offrendo personalizzazione e flessibilità per ogni cantina.

EnoKube è un progetto totalmente italiano sviluppato da *Enrico Cusinato* insieme al *Mastro Vetraio Vittorio Benvenuto* che nasce, a partire da un'idea di Joško Gravner, per rispondere all'esigenza, espressa anche da altri produttori, di avere a

disposizione contenitori interamente in vetro adatti alla lavorazione di quantità rilevanti di vino.

“Durante le varie fasi dello sviluppo del progetto – spiega Enrico Cusinato – dalla genesi dell’idea al prodotto finito, abbiamo avuto un confronto costante con Gravner, grazie al quale si è potuta sviluppare una EnoKube centrata sui reali bisogni di cantina e completa anche nei dettagli sin dal primo esemplare realizzato. Oggi è per noi un grande onore che EnoKube sia stata da lui scelta e adottata in esclusiva già dalla scorsa primavera, come base di un piano più ampio. Il nostro è un approccio artigianale di alto livello concentrato sull’accuratezza progettuale e costruttiva, indispensabile per realizzare questi contenitori, e la possibilità di personalizzazione. Ogni cantina, ogni produttore, ha esigenze specifiche proprie, l’obiettivo è comprenderle per sviluppare insieme una EnoKube che ne rispecchi l’idea e i bisogni”.

Le qualità intrinseche del vetro di cui è composto EnoKube e il suo volume (10Hl) permettono una maturazione del vino rispettosa e senza interferenze esterne, preservandone le caratteristiche organolettiche e l’interezza espressiva sia varietale che di provenienza territoriale.

Enokube è una scelta distintiva che privilegia la ricerca di una diversa complessità del vino, ottenendola grazie ad una maggiore integrità del frutto e al mantenimento di tutte le sue sfumature, anche le più delicate.

La sua grande flessibilità d’impiego permette di dedicarne l’utilizzo a particolari selezioni, cru o riserve, ma anche di usarla congiuntamente ad altri contenitori tradizionali per realizzare cuvèe o per ottenere nuove espressioni nell’affinamento di un vino. Può diventare il contenitore d’elezione per un vino completamente nuovo o essere dedicato a nuove sperimentazioni.

EnoKube è uno strumento pratico e adatto ai bisogni quotidiani di ogni cantina: è robusto, funzionale, personalizzabile e al tempo stesso assicura facilità di pulizia, manutenzione e

garantisce una durata praticamente infinita. Grazie alle sue caratteristiche costruttive, è trasportabile e movimentabile in cantina sia con transpallet che con muletto, con la sua forma permette la massima ottimizzazione degli spazi e può essere impilabile.

Dal punto di vista estetico il suo design è ricercato e distintivo, caratterizzato da purezza delle linee e naturale lucentezza del vetro, che ne permette un inserimento armonico in ogni tipologia di cantina.

Oltre al formato attualmente disponibile da dieci ettolitri, sono già in fase di sviluppo altri formati anche di maggiori dimensioni.

Grazie all'interesse generato dal progetto, nuove EnoKube saranno prossimamente consegnate in alcune cantine nelle maggiori zone d'elezione del vino italiano come Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Trentino, Piemonte, Toscana e Campania.

Key Points:

1. EnoKube è un contenitore in vetro da 10 ettolitri che preserva le caratteristiche organolettiche del vino senza interferenze esterne.
2. Il progetto nasce da un'idea di Joško Gravner e dalla collaborazione tra Enrico Cusinato e il Mastro Vetraio Vittorio Benvenuto.
3. EnoKube offre la possibilità di personalizzazione per rispondere ai bisogni specifici di ogni cantina.
4. È robusto, facile da pulire, impilabile, trasportabile con transpallet e muletto, e ottimizza gli spazi in cantina.
5. EnoKube è già stato adottato in esclusiva da Joško Gravner ed è in fase di distribuzione in varie zone

vinicole italiane.