

TAVA Amphora van BOUCHARD COOPERAGES

Persbericht



Mori Trentino, ITALIË, (5 februari 2024) - Bouchard Cooperages is bijzonder blij om onze vertegenwoordiging van TAVA aan te kondigen: de Italiaanse handgemaakte keramische amforaproducteur gevestigd in Mori Trentino, Italië.

Als exclusieve distributeur van TAVA in Noord-Amerika zijn wij van mening dat TAVA de referentie-amfora is voor de wijnbereiding wereldwijd.

Geschiedenis:

TAVA is een familiebedrijf onder leiding van de derde generatie Francesco Tava en gevestigd in Mori Trentino, Italië. Al meer dan drie generaties produceert TAVA producten op keramiekbasis. In 2013 nam Francesco Tava zijn familiebedrijf over en na succesvolle proefproeven besloot hij zijn familiebedrijf te herpositioneren in de richting van de productie van keramische amfora speciaal voor het maken van wijn. Met generatieve expertise op het gebied van keramiek, werden de TAVA-amforen volledig uitsluitend ontworpen en ontwikkeld voor het maken van wijn.

Vandaag:

TAVA-amforen zijn gemaakt van een gepatenteerd mengsel van lokale klei dat is gecertificeerd en regelmatig wordt getest op samenstelling en consistentie, en is 100% natuurlijk, vrij van kleurstoffen of additieven. TAVA-amforen zijn ontwikkeld na jarenlang onderzoek met enologen en keramische technici en worden momenteel gebruikt door meer dan 1.500 wijnproducenten in meer dan 30 verschillende landen.

Productie:

TAVA-amforen worden volledig met de hand gemaakt door keramische klei in mallen te zetten en vervolgens gebakken bij temperaturen tussen 2192F en 2300F. Hoe hoger de temperatuur waarmee u vuurt, hoe kleiner de poriën van de amforen zijn en dus hoe lager de porositeit. Tijdens het eerste

droogproces worden de vochtigheid en temperatuur gecontroleerd via verdampingskoelers en de aanwezigheid van vegetatie op de productielocatie. De aanwezigheid van vegetatie is cruciaal voor het reguleren van de vochtigheids- en temperatuurniveaus, wat talloze voordelen oplevert voor zowel de omstandigheden van de werknemers als het eindproduct. Elke geproduceerde amfora heeft een serienummer voor volledige traceerbaarheid.

Porositeit:

De standaardporositeit van TAVA-amfora is met 5% vergelijkbaar met die van een eikenhouten vat. Afhankelijk van het verzoek van de klant kan de porositeit echter hoger of lager zijn dan 5%, wat een langzame en consistente micro-oxidatie mogelijk maakt. De gecontroleerde porositeit en dus de zuurstofdoorlaatbaarheid van TAVA-amforen wordt gegarandeerd door de knowhow die is verworven door jaren van experimenteren en door het gebruik van specifieke ovens die worden gekenmerkt door hoge precisie in temperatuurregeling, homogeniteit en controle. Geen enkele andere amforaproducent die wij kennen, heeft de omvang en details van tests op zuurstofoverdrachtssnelheden uitgevoerd.

Onderzoek en toegankelijkheid:

TAVA heeft onafhankelijke onderzoeksactiviteiten gefinancierd waarbij verschillende onafhankelijke laboratoria betrokken waren, met gedetailleerde onderzoeken met betrekking tot porositeit, sanitaire voorzieningen en chemische inertie, beschikbaar op onze website. De studie en het begrip van hoe de baktemperatuur en de bakgradiënt van amforen de chemische eigenschappen van keramiek konden beïnvloeden, waren van cruciaal belang bij de ontwikkeling van de TAVA-amforen. De kwaliteit van de klei en de nauwkeurige en gecontroleerde kooktemperatuur geven TAVA-amfora een unieke chemische traagheid, waarvan onafhankelijke studies hebben aangetoond dat er geen migratie van metalen of ongewenste materialen en geen effect op de chemische eigenschappen van wijn is. Het geteste keramische materiaal bleek, mede dankzij de lage porositeit, niet gevoelig voor microbiële kolonisatie en gemakkelijk te reinigen.

Uit onze ervaring en gesprekken met wijnmakers blijkt dat TAVA Amphorae de meest veelzijdige is op het gebied van gebruiksvriendelijke accessoires, waaronder vorkheftruckvriendelijke standaards en andere unieke opties.

Wijnbereiding en wijnstijlen:

Alle drie de formaten (320L, 750L, 1600L) amforen zijn uitgerust met wijnbereidingsvriendelijke accessoires, waaronder een afsluitbaar deksel, proefkraan, volledige afvoerklep en een palletwagen/vorkheftruckvriendelijke standaard. De 1600L-amfora kan ook worden geleverd met een externe luikdeur.

Vanwege de standaardporositeit van TAVA, vergelijkbaar met die van een eikenhouten vat, werkt de amfora het beste voor de fermentatie en veroudering van alle soorten witte wijnen of voor de verheffing van zowel lichtere als vollere rode wijnen. TAVA Amphora respecteert de locatie van uw wijngaard en de typiciteit van de variëteiten, terwijl het textuur toevoegt aan het palet en helderheid en frisheid vanuit een aromatisch perspectief.

www.bouchardcooperages.com/tavaamphora