



ARTENOVA: L'arte delle anfore per il vino

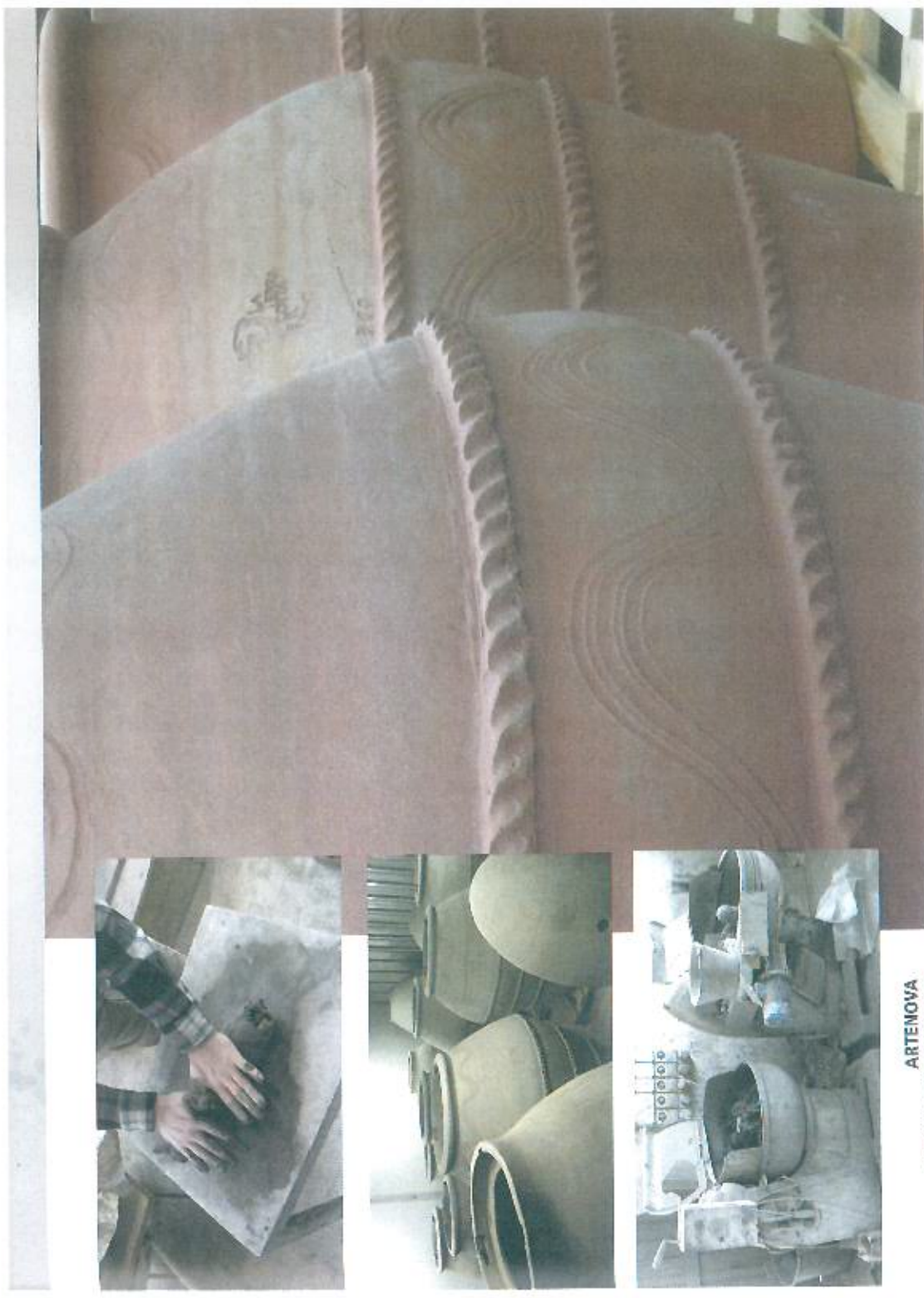
DI CLAUDIA CATALDO FOTO DI LUCA BARBAGLI

Artenova: l'arte delle anfore per il vino

La fornace imprunetina realizza contenitori in terracotta per la vinificazione e l'affinamento del vino, pezzi unici e artigianali

Quello fra il vino e la terracotta è un legame antico, che risale agli albori della produzione enologica. Com'è arcaica che di vecchia data il legame fra questo materiale e il territorio dell'Impruneta, a sud di Firenze. Qua si trova Artenova, la fornace di Leonardo Parisi, che dal 2008 ha avuto la fortuna di mettere l'esperienza nella lavorazione artigianale dell'argilla al servizio del mondo del vino, complice una flessione della domanda di oggettistica e mobili e l'interesse crescente di alcune cantine verso materiali naturali, che potessero esaltare le qualità del prodotto senza stravolgerne i profumi e gli aromi. Come racconta Parisi, la terracotta dell'Impruneta ha le caratteristiche

ideali per la creazione di anfore e contenitori per la vinificazione e l'affinamento: si tratta di un materiale con una buona impermeabilità, proprietà di isolamento termico e la cui porosità lascia passare quel tanto di ossigeno che garantisce una buona maturazione del vino. Lavorarla però non è semplice e richiede grande maestria artigianale: "ci vogliono un paio di settimane per modellare una giara - spiega Parisi - e dobbiamo stare attenti che in fase di asciugatura non si abbiano rotture, soprattutto nella parte bassa, la più delicata durante la lavorazione". Entrare nel laboratorio di Artenova è come aver messo in pausa lo scorrere del tempo. Gli artigiani lavorano a mano i diversi tipi di contenitori - giare o dolium,



**ARTENOVA
TERRECOTTE ARTISTICHE**

di Leonardo Parisi
Via Europa 10-12
50023 Impruneta (FI)
Tel. 055 2012316
www.terracotte-artenova.com
<http://giare.terracotte-artenova.com>
info.artenova@gmail.com



ma anche alcuni a forma di uovo destinati all'affinamento del vino – mentre altri già terminati riposano nell'essiccatoio o cuociono nel forno (per tre giorni a più di mille gradi, ma senza sbalzi di temperatura), colorandosi delle tonalità tipiche della terracotta imprunetina. Si adopera ancora l'antica arte chiamata "a colombino", ovvero si realizzano tanti cilindri di argilla che poi vengono posti l'uno sull'altro e compressi, fino ad arrivare alla forma definitiva. La bellezza di questi contenitori si sposa perfettamente con l'efficienza tecnica, frutto della collaborazione portata avanti in questi anni con esperti ed enologi. Oggi Artenova ha clienti in tutto il mondo, dalla Toscana alla Nuova Zelanda, dall'Australia agli Stati Uniti. Nonostante Parisi abbia sempre prestato grande attenzione all'aspet-

to tecnico delle sue anfore, la volontà è quella di indagare sempre più sull'effettivo rapporto e sugli scambi fra la terracotta e il vino: proprio con questi propositi è iniziata di recente una collaborazione biennale con il Dipartimento di Chimica dell'Università di Firenze, affinché vengano studiati nel dettaglio i parametri chimico-fisici e organolettici di vini fermentati, affinati e conservati in questo materiale. I primi risultati saranno probabilmente presentati il 19 e 20 novembre in occasione di "La Terra Cotta e il Vino", l'appuntamento organizzato già nel 2014 da Leonardo Parisi come momento di riflessione (e degustazione) dei vini in anfora: il programma è ancora in fase di definizione ma si prevedono già oltre quaranta aziende, provenienti da tutto il mondo. •

