

**Evento "La terracotta e il vino" a cura di Francesco Bartoletti**

**Coordinamento organizzativo di Sergio Bettini**

**Ufficio Stampa di Paola Baroni - Cell.: 3394509707**

per "ARTENOVA Terrecotte Artistiche" di Leonardo Parisi - via Europa 10-12 -50023 Impruneta (Fi) Italy

tel: +39 0552012316 - [terracottaevino.artenova@gmail.com](mailto:terracottaevino.artenova@gmail.com) - [www.terracotta-artenova.com](http://www.terracotta-artenova.com)



## COMUNICATO STAMPA

**“La terracotta e il vino”**: produttori di vino in anfore da tutto il mondo a **Impruneta** per la **1° Convention internazionale** sull’uso della terracotta in enologia

*Il 22 e 23 novembre convegni e degustazioni guidate dentro la Fornace Agresti, location dell’evento, che per la prima volta dal restauro apre le sue porte al pubblico*

**Impruneta, 25 Settembre 2014**

Un confronto tecnico ma allo stesso tempo di alto livello culturale e di respiro internazionale fra esperienze di produttori italiani e stranieri che utilizzano giare in terracotta di Impruneta per la fermentazione e l’affinamento di vini rossi e bianchi, rivolto ad addetti ai lavori ma anche ad appassionati di vino. Accade per la prima volta sabato 22 e domenica 23 novembre prossimi con la **1° Convention internazionale** dal titolo *“[La Terracotta e il Vino](#), esperienze di vinificazione e affinamento dal mondo”* presso la Fornace Agresti a Impruneta (Firenze, Italy). Prima volta anche per l’antica fornace ristrutturata che il 22 novembre, con un progetto di allestimento firmato dallo studio **Avatar-Architettura** di Firenze, debutta in pubblico come location di grande suggestione per dare ospitalità alla due giorni imprunetina che conta già 25 aziende italiane e straniere partecipanti, oltre ad esperti, giornalisti di settore e bloggers del vino. L’evento è promosso, in collaborazione con il Comune di Impruneta, dalla fornace **Artenova** di **Leonardo Parisi** a Impruneta, l’unica in Italia a produrre giare per vino e da due anni, con il supporto di un gruppo di enologi consulenti e amici produttori di vino, anche organizzatrice di degustazioni-evento guidate all’interno della propria fornace. L’internazionalizzazione che caratterizza l’evento di quest’anno vede il coinvolgimento di nazioni come la Spagna, la Georgia, l’Armenia che da anni sono punti di riferimento per l’uso della terracotta a fini enologici. La presenza a Impruneta di produttori spagnoli, georgiani e armeni, ma anche francesi, statunitensi e australiani darà quindi luogo per la prima volta a un confronto tecnico e organolettico di grande interesse per gli appassionati di vino, grazie alla sapiente regia del coordinatore organizzativo, **Sergio Bettini**, già consulente di Artenova negli anni delle prime scelte legate alla sperimentazione che ha poi varcato i confini nazionali. L’evento è aperto al pubblico per dare la possibilità

**Evento "La terracotta e il vino" a cura di **Francesco Bartoletti****

**Coordinamento organizzativo di **Sergio Bettini****

**Ufficio Stampa di **Paola Baroni** - Cell.: 3394509707**

per "ARTENOVA Terrecotte Artistiche" di **Leonardo Parisi** - via Europa 10-12 -50023 Impruneta (Fi) Italy

tel: +39 0552012316 - [terracottaevino.artenova@gmail.com](mailto:terracottaevino.artenova@gmail.com) - [www.terracotta-artenova.com](http://www.terracotta-artenova.com)



anche ai non addetti ai lavori di avvicinarsi a questo binomio, terracotta e vino, che ricorda risorse antiche della terra di Toscana, quali innovazione, ricerca e lavoro artigianale.

**Il programma** - Il format della *Convention* prevede la mattina di **sabato 22 novembre** (alle ore 11) un **Convegno tecnico** sull'uso della terracotta in enologia. Tra i relatori ci saranno il Prof. **Giorgi Barisashvili** dell'Università di Agraria di Tblisi (Georgia), il Prof. **Christophe Caillaud**, direttore del Museo Gallo-Romano di Saint - Romain - en - Gal di Vienne (Francia) e il Prof. **Antonio Tirelli** dell'Università di Milano. I relatori presenteranno anche dati scientifici sul livello di ossigenazione, sui risultati diversi che la lavorazione del vino restituisce nelle terre di appartenenza e attraverso una comparazione di livello internazionale, sull'utilizzo della terracotta in viticoltura. Seguirà nel pomeriggio la prima degustazione guidata (con orario 15-17) di una selezione di vini italiani e stranieri fermentati e affinati in giare di terracotta a cura di **Adriano Zago**, agronomo ed enologo esperto in biodinamica. Sempre nel pomeriggio la fornace Agresti aprirà al pubblico con un allestimento particolare dei banchi di assaggio per illustrare le tradizioni e i prodotti dei produttori di vino e fornaciai stranieri.

**Domenica 23 novembre** (con orario 11-13) si terrà la seconda giornata di degustazione guidata a cura di **Francesco Bartoletti**, enologo del Gruppo Matura e responsabile tecnico della fornace Artenova. I banchi di assaggio saranno aperti al pubblico fin dalla mattina. Nella due giorni sono previsti anche una visita alla fornace Artenova e un intervento musicale del soprano **Sofia Folli** e del tenore **Tiziano Barbafigera** insieme al Coro Polifonico del Chianti Fiorentino e Senese.

Le degustazioni guidate e il convegno saranno su invito e prenotazione (a numero chiuso): chi è interessato può contattare l'enologo **Francesco Bartoletti** ([f.bartoletti@matura.net](mailto:f.bartoletti@matura.net)) o il coordinatore organizzativo della manifestazione **Sergio Bettini** ([bettini.ser@gmail.com](mailto:bettini.ser@gmail.com)). L'area di assaggio sarà regolata dall'acquisto di un calice come biglietto d'ingresso (12 Euro), per garantire la presenza all'evento di un pubblico motivato. In questo spazio inoltre i produttori saranno organizzati per aree omogenee per consentire al visitatore di percorrere idealmente le varie zone geografiche di produzione.

"**La Terracotta e il Vino**" sarà promosso sui social network dell'evento, in particolare su *Facebook* e su *Twitter*. Il *live* della due giorni potrà essere seguito on line grazie all'*Hangout* in diretta su *Google+* che darà a chiunque la possibilità, durante l'evento, di interagire, postando commenti e foto. Per informazioni sull'evento <http://giare.terracotta-artenova.com>.