



## COMUNICATO STAMPA

**Impruneta, 22 Novembre 2014**

### **“La Terracotta e il Vino”**: circa 200 persone alla Fornace Agresti da questa mattina In corso la prima degustazione guidata. Banchi di assaggio aperti al pubblico

Circa 200 persone tra esperti, appassionati di vino, produttori e tecnici dell'affinamento del vino in terracotta, stanno animando da questa mattina presto la fornace Agresti a Impruneta dove si sta tenendo la **1<sup>a</sup> Convention Internazionale “La Terracotta e il Vino 2014”**. L'evento si è aperto con il Convegno tecnico “Esperienze di Vinificazione dal mondo” al quale sono intervenuti il prof. **Antonio Tirelli** dell'Università di Milano, il georgiano **Giorgi Barisashvili** dell'Università di Agrari di Tbilisi (Georgia) e il prof. **Christophe Caillaud** direttore del Museo Gallo Romano di Saint Romain en Gal di Vienne (Francia). Esperienze a confronto e tanti interventi dal pubblico a conferma di un interesse crescente verso la tecnica di affinamento del vino in terracotta. “Oggi abbiamo aggiunto qualcosa di importante a quanto conosciamo su questa pratica – ha detto a conclusione il moderatore, l'enologo **Adriano Zago** – ma tanto rimane ancora da fare. Dietro la parola terracotta c'è un mondo”.

Tra i produttori attesi alla Convention, i georgiani che praticano la tecnica dell'affinamento in terracotta da anni. **Jim Manolios**, titolare dell'azienda **Trofeo Estate Pty Ltd**, Dromana, in **Australia**, 60 ettari di vitigni a Melbourne e 120 anfore per l'affinamento, ha raccontato la sua esperienza di vinificazione dal 2012 nelle giare prodotte da **Artenova**, l'azienda imprunetina che è anche promotrice dell'evento. “La mia produzione di vino - racconta Manolios – è per l'80% produzione di vino in terracotta, da uve e vigne biodinamiche con l'utilizzo di tecniche moderne di pigiatura e filtraggio. Utilizziamo la terracotta di Impruneta anche come strumento per regolare l'umidità del vino. Se fuori è asciutto l'umidità evapora, se fuori è umido, l'umidità resta nel vino. La terracotta di Impruneta e solo questa, ha proprietà particolari e un contenuto di calcio che favorisce questo meraviglioso movimento dell'acqua, un fenomeno che noi abbiamo studiato e possiamo controllare”. Da poco è iniziata la prima delle due degustazioni guidate previste nei due giorni della manifestazione. Da qualche minuto è partita anche la degustazione libera aperta al pubblico dai banchi di assaggio dove saranno illustrati anche tradizioni e prodotti dei produttori di vino italiani e stranieri. Domani domenica si prosegue: i banchi di assaggio saranno aperti fin dalla mattina (ore 10).

Info su [www.facebook.com/artenovaterrecotte.com](http://www.facebook.com/artenovaterrecotte.com) e su [@ArtenovaInfo](https://twitter.com/ArtenovaInfo). Rimanete in contatto con noi [#terracottaevino2014](https://twitter.com/ArtenovaInfo).

**EVENTO “LA TERRACOTTA E IL VINO 2014” - COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO DI SERGIO BETTINI**

1

A cura di **Francesco Bartoletti** con la collaborazione di **Adriano Zago**

**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 - <http://giare.terracotta-artenova.com> - [terracottaevino.artenova@gmail.com](mailto:terracottaevino.artenova@gmail.com)

Facebook: [www.facebook.com/artenovaterrecotte](http://www.facebook.com/artenovaterrecotte)

Twitter: [@ArtenovaInfo](https://twitter.com/ArtenovaInfo)