



## COMUNICATO STAMPA

Impruneta, 14 novembre 2014

### **“La Terracotta e il Vino”: 29 produttori dall’Italia e dal mondo e 70 etichette in degustazione nella 1<sup>a</sup> Convention dedicata all’utilizzo della terracotta in enologia**

Circa **70 etichette** in degustazione, **28 produttori** italiani e stranieri di vino in anfora, **un’azienda** che produce **birra** affinata in terracotta, **2 degustazioni guidate** e un **convegno tecnico** con nomi internazionali di accademici: due giorni di grande intensità il **22 e 23 Novembre prossimi**, durante i quali la **1<sup>a</sup> Convention Internazionale “La Terracotta e il Vino 2014”**, si appresta a far conoscere a tutti l’utilizzo della terracotta in enologia e le esperienze di vinificazione in anfora dal mondo. Una pratica antica e affascinante che racconta un binomio, terracotta e vino, già noto ai Greci e poi agli Etruschi e che oggi la fornace di Impruneta **Artenova** di **Leonardo Parisi**, leader da qualche anno nella produzione di giare per la lavorazione del vino e promotrice dell’evento grazie al coordinamento organizzativo di **Sergio Bettini**, già consulente dell’azienda imprunetina, ha fatto conoscere ai produttori di vino biologico e biodinamico di tutto il mondo.

Suggestiva location di questo appuntamento che è **aperto a tutti**, sarà l’antica **Fornace Agresti a Impruneta** in **Toscana** che per due giorni si trasformerà in un suggestivo "tasting space" dedicato a degustazioni, assaggi e esperienze di vinificazione in giare di terracotta con produttori di vino che verranno a Impruneta da **Nuova Zelanda, Australia, California, Georgia, Armenia, Montenegro, Francia e Italia** naturalmente. L’ampia rappresentanza di produttori stranieri sarà l’occasione per un confronto tecnico e organolettico di grande interesse per tutti gli esperti e gli appassionati di vino, con la possibilità per i produttori, durante la due giorni, di **vendere i propri vini** fermentati e affinati esclusivamente in anfora.

A **“La Terracotta e il Vino 2014”** ci saranno i vini delle aziende **Gotsa Wines e Iago’s Wines** della Georgia, uno dei paesi dove più è diffusa la pratica della vinificazione in anfore; i vini delle aziende francesi in degustazione provengono da zone produttive di eccellenza della Francia, tra cui **Borgogna, Champagne, Valle della Loira e Provenza**. Il pubblico potrà degustare le prime esperienze con la terracotta dei produttori di queste regioni francesi e potrà confrontarle con i loro vini abituali presenti in degustazione. Ma ci sarà anche l’Armenia con i suoi vini provenienti da vigneti di 200 anni e posti a 1500 metri di altezza sul livello del mare; e, ancora, il Montenegro, la California, l’Australia e la Nuova Zelanda. E naturalmente ci sono le aziende vinicole italiane impegnate da anni non solo nella produzione di vino biologico e

**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)



biodinamico ma anche nella diffusione di una cultura vinicola edificata su principi antichi e naturali. Non mancheranno infatti nomi di prestigio della viticoltura toscana (**Castello dei Rampolla**) e della produzione vinicola nazionale (**Elisabetta Foradori**, Trentino Alto Adige). Oltre alle aziende vinicole italiane, in totale 15 provenienti un po' da tutta Italia, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, ci sarà anche un'altra specialità: la birra fermentata in giare di terracotta e realizzata dall'azienda laziale "**Birra del Borgo**" che presenta, in un apposito spazio allestito dall'artista **Valerio Giovannini**, il metodo di fare birra utilizzato 3000 anni fa. L' "Etrusca" che ripropone un antico fermentato etrusco al cui composto base venivano aggiunti miele, mirra, nocciole e melograno, è la specialità di questa azienda che in degustazione porterà le annate del 2013 e del 2014.

**Il programma** - Ad aprile l'evento sabato 22 ci sarà un **Convegno tecnico** sull'uso della terracotta in enologia dal titolo "*La terracotta e il vino. Esperienze di vinificazione e affinamento dal mondo*". Tra i relatori ci saranno il Prof. **Giorgi Barisashvili** dell'Università di Agraria di Tbilisi (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 dell'enologo e agronomo **Adriano Zago**. 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 stranieri. In questo spazio le aziende presenti saranno organizzate per aree omogenee per consentire al visitatore di percorrere idealmente le varie zone geografiche di produzione. **Domenica 23 novembre** (con orario 11-13) si terrà la seconda giornata di degustazione guidata a cura del consulente tecnico di Artenova, l'enologo **Francesco Bartoletti**, e a seguire (alle 16.30) un intervento musicale. I banchi di assaggio saranno aperti al pubblico fin dalla mattina.

L'ingresso sarà regolato dall'acquisto di un calice (12 Euro) che avrà validità per i due giorni della manifestazione e darà la possibilità di degustare e acquistare i vini dei produttori presenti.

A rendere possibile la Convention che è patrocinata dalla **Regione Toscana**, hanno contribuito **Comune di Impruneta**, **Banca del Credito Cooperativo di Impruneta**, **Hotel Ristorante Bellavista Impruneta**, **Agriturismo Vecchio Borgo Inalbi**, **Unipol Assicurazioni Chianti Valdelsa** e **Vitis - Servizi per l'enologia**.

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

2

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)