

VINO & TERRACOTTA: UN POTENZIALE INDOTTO

ph. Sergio Bettini



QUI A FIANCO, ANDREA (A SINISTRA) E GIUSEPPE PARISI AL LAVORO NELLA FORNACE DI ARTENOVA

NELLA FOTO PIÙ A DESTRA, CANTINA DI RUBBIA AL COLLE (ARCIPELAGO MURATORI) DOVE ACCANTO AD ALTRI CONTENITORI SI TROVANO ANCHE I BARRICOCCI

IN PRIMO PIANO UN BARRICOCCIO REALIZZATO PER RUBBIA AL COLLE DALLA FORNACE MASINI DI IMPRUNETA



Se anche il contenitore diventa un business

di STEFANO TESI

Sul piano dei grandi numeri tutto è molto prematuro, naturalmente, ma i primi timidi segnali già si notano: da un lato cresce il numero di imprese artigiane specializzate nella lavorazione dell'argilla che si aprono al settore, o che addirittura passano direttamente dalla produzione di terracotte artistiche a quelle da vino. Dall'altro sale quello delle aziende tradizionali e dei produttori più ortodossi che in cantina si dotano "anche" di anfore



QUI SOPRA, DA SINISTRA: MORENO CHIARUGI E DUCCIO BRINI DELLA PISANA DRUNK TURTLE INSIEME AL LORO COCCIOPESTO (ANCHE NELLA FOTO SOTTO)

Sarà pure una moda. O, come molti sostengono, "la nascita di un nuovo effetto-barricque". Non mancano nemmeno gli spiritosi che, citando Manzoni, ironizzano sull'avvento di novelli "vasi di coccio tra i vasi di legno". Ma se il cosiddetto "vino in anfora" è un fenomeno di cui ormai tutti parlano, bisogna fare attenzione a non concentrarsi solo sulla luna, cioè sul contenuto, trascurando del tutto il dito. Ovvero l'anfora.

Perché al di là delle questioni enologiche, tecnologiche, organolettiche e perfino commerciali che l'affermarsi mondiale del vino in terracotta comporta, c'è anche un altro punto di grande interesse economico su cui indagare: la crescita esponenziale del mercato dei contenitori per i cosiddetti orange wines. E quindi la potenziale nascita, attorno ad essi, di un vero e proprio indotto.

Sul piano dei grandi numeri tutto è molto prematuro, naturalmente, ma i primi timidi segnali già si notano: da un lato cresce il numero di aziende artigiane specializzate nella lavorazione dell'argilla che si aprono al settore, o che addirittura passano direttamente dalla produzione di terracotte artistiche a quelle da vino, dall'altro sale quello delle cantine tradizionali e dei produttori più ortodossi che in cantina si dotano "anche" di anfore. Siano esse di coccio o di ceramica. Includo - notizia dell'ultim'ora - case vinicole di zone-icona come Montalcino. Poco importa che, per ora, spesso si tratti di "prove". Il sintomo di un interesse è chiaro. C'è poi un ulteriore particolare: la produzione di vasi vinari di terracotta tende a concentrarsi (ed è fatale, a ben pensarci) quasi solo in aree geografiche in cui già esiste una certa tradizione nell'uso dell'anfora (da vino, da olio o da altro), oppure in quelle, spesso sovrapposte alle prime, in cui la compresenza di un know how nella manipolazione dell'argilla, di maestranze già formate e di una materia prima idonea rendono comunque possibile l'avvio di questo tipo di manifattura senza partire da zero. Detto altrimenti, oggi come oggi la fabbricazione di giare fa capo ad alcuni potenziali "microdistretti".

Impruneta, la capitale del "cotto" italiano

Uno di questi, probabilmente il principale per radicamento e per prospettive di sviluppo, è in Toscana. Per la precisione all'Impruneta, nel Chianti fiorentino, riconosciuta capitale del "cotto" italiano fin dal Rinascimento. Erano ubicate qui le fornaci da cui uscivano le tegole e i mattoni utilizzati dal Brunelleschi per costruire la famosa cupola del Duomo di Firenze. E provenivano da qui anche gran parte degli orci utilizzati nei secoli scorsi dalle fattorie per la conservazione dell'olio.

Un comparto evolutosi con il tempo nella produzione di arredi da giardino e di oggettistica, prima di sprofondare in una crisi di fatturato e di occupazione ritenuta dagli osservatori, alla luce del mercato globale, quasi irreversibile. Come confermano gli scarsissimi i dati statistici disponibili in materia presso le camere di commercio e le associazioni di categoria.

Ma le cose potrebbero cambiare, presto e molto, proprio grazie alle opportunità create dalla crescente domanda mondiale di anfore da vino. Una domanda per ora polverizzata e fatta di numeri piccolissimi, senza flussi consolidati e con un mercato ancora capillarizzato. Non è un caso, però, se proprio all'Impruneta, nello scorso no-

QUI SOTTO, LEONARDO PARISI, TITOLARE DELL'AZIENDA IMPRUNETINA ARTENOVA



ph. Sergio Bettini



**Presentazione ufficiale a Enoforum
CLAYVER, VINIFICAZIONE, CONSERVAZIONE E AFFINAMENTO IN GRES PORCELLANATO**

Si chiama Clayver ed è un innovativo contenitore di forma sferica in gres porcellanato ideato e prodotto dalla savonese Mimitalia. Viene utilizzato in enologia, tanto per la vinificazione quanto per la conservazione e l'affinamento del vino. Viene prodotto nelle versioni da 40, 250 e 350 litri. Dopo i primi test eseguiti con la vendemmia 2013, Clayver è stato adottato da oltre 50 aziende, tra cui alcuni produttori francesi che lo utilizzano per l'affinamento delle basi Champagne. La presentazione ufficiale sarà Enoforum (Vicenza dal 5 al 7 maggio), dove sarà possibile conoscere il primo vino vinificato e affinato in Clayver: il Mimas del Podere Candialle di Panzano in Chianti, così chiamato perché Mimas è un satellite di Saturno, con un enorme cratere che lo fa sembrare la bocca di Clayver.



vembre, si è tenuto il primo (mini)salone del vino in terracotta ("Terracotta e Vino", la prossima edizione è prevista nel 2016). E se l'organizzazione dell'evento è stata curata da Artenova, l'azienda artigiana imprunetina che per prima e più di tutte si è gettata anima e corpo nel nuovo business. Assumendo una sorta di leadership morale che, in loco, ha trovato tuttavia già alcuni emulati. "Le giare da vino? È un settore in cui siamo entrati quasi per caso e che ci è letteralmente esploso tra le mani", racconta il titolare, **Leonardo Parisi**. "Era il 2008. Vennero a trovarci degli stranieri, proprietari di una fattoria in Maremma, che dissero di voler comprare l'azienda, mantenere il personale e riconvertirla alla produzione di anfore vinarie. La trattativa non andò a buon fine, ma la proposta mi colpì molto. Così cominciai ad approfondire l'argomento e scoprii la tradizione georgiana, le idee di Josko Gravner e tutto un mondo a me prima sconosciuto. Da lì a cominciare a fare qualche giara di prova, il passo fu breve".

Come andò?

Fu difficile. Si partiva da zero. Coinvolsi un enologo per avere delucidazioni tecniche. Il problema erano tanti. Il più grave era come sigillare l'argilla, un materiale molto poroso. I primi tempi usavo la cera d'api grezza, che era sì naturale ma rilasciava molti sentori nel vino. Comunque il risultato non era male. Così, alla fine, considerando che comunque con la crisi globale la produzione di terracotta artistica andava sempre peggio e che in fondo eravamo al centro di una delle zone vinicole più importanti d'Italia, mi buttai: feci un catalogo e cominciai a offrire i miei prodotti alle cantine.

Risposte?

Ci fu subito un certo interesse anche da parte di produttori importanti, la cui iniziale fiducia finse da volano sia per le vendite ad altri produttori, sia per il miglioramento tecnico delle anfore. Ad esempio ci dette subito fiducia il Castello dei Rampolla, a Greve in Chianti. Poi il Castello del Trebbio, in Mugello. E le Sorgenti, a Bagno a Ripoli. Fu il loro enologo, Filippo Ferrari, a suggerirci una cosa fondamentale: dotare le giare di una chiusura d'acciaio anziché in cotto. Un altro passo importante fu rinunciare all'uso della cera e lasciare la terracotta nuda, anche all'esterno. Un metodo che non abbiamo più cambiato.

Fare rete prima che il mercato cambi

Ma è grazie a internet, spiega Parisi, che la domanda, e quindi la produzione, decollano. Dall'anfora sperimentale, pezzo unico del 2008, l'azienda passa ai 180 pezzi di forma tradizionale prodotti nel 2014, cui se ne aggiungono un'altra ventina a forma di uovo. Con una diffusione quasi virale che porta le giare di Artenova in Usa, Nuova Zelanda, Albania, Montenegro, Austria, Germania, Sud Africa, Cile, Ungheria. E in Francia, dove oggi esportano il 35% della produzione e hanno un loro rivenditore.

"Ormai - conclude Parisi - l'anfora da vino rappresenta il 99% del nostro fatturato. Tutto è ancora fatto a mano, come una volta, da me, mio fratello Andrea e pochi collaboratori. Mantenendo queste dimensioni e questa filosofia, se la domanda salisse di un altro 30%, non potremmo però più far fronte alle richieste e dovremmo rior-

ganizzare radicalmente la produzione". Ecco, appunto. Anche perché, sotto la spinta degli ordinativi e delle richieste particolari dei viticoltori, nel frattempo il catalogo si è ampliato: oggi comprende quattro tipi di anfora, da 200, 300, 500 e 1.800 litri.

"Il timore? Che altri investitori dotati di mezzi finanziari più ampi e con un progetto industriale ben preciso entrino sul questo particolare mercato e stornino altrove la produzione".

Il presente insomma non è infatti tranquillizzante, sebbene l'affare abbia attirato l'interesse di altre imprese locali e della pubblica amministrazione. Il problema è sempre lo stesso: fare rete e strutturarsi prima che il mercato cambi di scala.

È lo stesso Parisi a lanciare l'allarme, un allarme che suona quasi come un invito: "Credo che sarebbe importantissimo per tutti noi dell'Impruneta se l'economia delle giare da vino rimanesse, anche in termini di immagine e di paternità, qui dove già ci sono il nome, la tradizione, la manualità e le argille giuste. Ad Artenova non temiamo affatto la concorrenza dei colleghi. Anzi: se la domanda si espandesse, sappiamo che c'è posto per tutti. Ma è necessaria un'attività di marketing condivisa, se non addirittura la creazione di un marchio di qualità comune. Dovremmo essere capaci di fare sistema, vincendo l'individualismo ed evitando derive che altrimenti porteranno gli affari altrove: mi risulta infatti che in alcune parti d'Italia ci siano già imprese che acquistano qui la creta per fabbricare le anfore dalle loro parti".

Importante risolvere le criticità imposte dal materiale

Tra le imprese del cotto di Impruneta che hanno fiutato le potenzialità di una riconversione produttiva in anfore da vino rientra anche la Fornace Masini, da anni partner della Tenuta di Rubbia al Colle, azienda dell'Arcipelago Muratori, nello sviluppo di un particolare contenitore di terracotta, il "barriccoccio". Una vera e propria "barrique di argilla" alla quale il gruppo lombardo ha riservato le "cure" di un vino omonimo prodotto ad hoc, il Barriccoccio.

"La nostra non è stata una scelta di immagine - racconta il vicepresidente ed enologo, **Francesco Iacono** -. Siamo partiti invece da un concetto molto semplice e cioè dai motivi per cui la terracotta si era affermata nell'antichità e dai motivi per cui è poi stata abbandonata. L'idea di far maturare i vini nella stessa argilla in cui le radici della vite si sviluppano ci è parsa molto 'naturale'. Così tutto è partito concettualmente, per poi approdare a diverse soluzioni pratiche. Siamo partiti dall'uso di piccole anfore costruite per la conservazione dell'olio, ma volevamo superare quei limiti pratici che avevano decretato la scomparsa dell'argilla dall'enologia, cioè la fragilità e la difficoltà d'uso. Le anfore erano poco maneggevoli, difficili da lavare e delicate. Abbiamo pensato allora a riprodurre il contenitore da vino per eccellenza, per il quale molta tecnologia è già stata sviluppata, dai supporti alle tecniche di sanitizzazione: la barrique".

In pratica avete fatto costruire delle barrique di terracotta?

Più o meno. Dapprima condividere il progetto con una fornace non è stato facile. Molti mi hanno quasi deriso. Poi, con chi mi ha seguito, si sono fatte decine di test su spessori e tecniche di chiusura che consentissero una "facile" essiccazione e cottura, mantenendo le ca-

ratteristiche della barrique: un piccolo foro di apertura. Tre anni di prove non solo della fornace Masini, ma anche enologiche, per capire il trattamento a cui sottoporre il barriccoccio per limitare il contatto del vino con l'aria, visto che la terracotta è più porosa del legno. Alla fine abbiamo messo a punto una tecnica che deriva direttamente dal concetto di encausto di rinascimentale memoria. Tutto sembra funzionare bene oggi, ma ci sono voluti quasi 10 anni di lavoro.

Intendete espandere il vostro interesse all'uso della terracotta come contenitore da vino?

Mai dire mai. Per ora ci siamo limitati tuttavia a legare il nome del vino a quello del contenitore, per consolidare la sua immagine sul mercato come prodotto unico. Stiamo facendo esperienze interessanti con altri vitigni, comunque.

Ma in generale pensate che l'anfora da vino possa ritagliarsi un suo mercato, divenire insomma un business vero e proprio come è stato per la barrique?

Al momento continuo a vedere la terracotta e il vino in esso contenuto come qualcosa di nicchia. Oggi quando parlo del barriccoccio mi "scontro" spesso con l'idea di vini ossidati ed estremi, mentre io percorro la strada della terracotta per produrre vini giovani e moderni, non antichi. Questa è una difficoltà che sto incontrando. Allargando il discorso alle fornaci, credo che la fabbricazione su più larga scala di giare vinarie potrebbe essere un interessante campo di lavoro, ammesso però che le aziende seguano i principi che ho definito prima e risolvano le criticità imposte dal materiale, cioè la maneggevolezza del contenitore inserito in una cantina moderna. Altrimenti quello d'argilla resterà un contenitore riservato alle piccole realtà e quindi farà piccoli numeri.

Un mercato vivace e in sperimentazione

Non tutti però la pensano così. E c'è chi punta proprio sulla produzione di anfore statiche, di grande formato.

È venuta infatti a un gruppo di amici poi riuniti nella Drunk Turtle Srl di Ponsacco, nel Pisano, l'idea di realizzare contenitori da vino di forma ovoidale e di misura extralarge. E di farlo ricorrendo ancora una volta a tecniche e materiali ben noti nell'antichità. In questo caso il cocchiopesto, un inerte costituito da frammenti granulari di laterizio legati con malta, utilizzato già dai romani per la sua notevole impermeabilità. Presentato con un certo clamore al Vinitaly, il vaso ("che sotto il profilo enologico è ancora in sperimentazione nella mia azienda vinicola del Conventino, a Montepulciano", racconta **Duccio Brini**, uno dei soci) non si può propriamente definire un tino in terracotta in senso stretto, ma costituisce un'ulteriore dimostrazione di quanto oggi siano vivi il mercato e le idee legate all'uso di contenitori per vino fabbricati di materiale diverso dal legno e dal cemento.

L'uovo Drunk Turtle è infatti caratterizzato dal fatto di essere autoportante, cioè privo di scheletro in ferro e quindi esente da condutture elettrostatiche, e di perseguire, oltre a quello strettamente enologico, un'esplicita finalità estetica. Aspetto che apre ulteriori prospettive di espansione e di utilizzo.

GARZANTI enologia

GARZANTI SPECIALTIES

Le migliori tecnologie per le migliori tradizioni

Garzanti Specialties S.p.A.
Via Enrico Tazzoli 6, 20154 Milano Italy
Tel. +39-02-625421
Fax +39-02-6551505
Email info@garzantispecialties.it
www.garzantienologia.it