

## **La Terracotta e il Vino: Artenova e l'arte dell'anfora**

*di Paul White | 5 luglio 2022 (traduzione di Roxana Edwards)*

Nel primo dei due reportage dell'edizione 2022 de La Terracotta e il Vino/Terracotta & Wine, il festival biennale Toscano sul vino in anfora di terracotta, Paul White celebra il ruolo cruciale svolto da Artenova, azienda a conduzione familiare, nello sviluppo a livello internazionale della tecnica di vinificazione in anfora.

All'inizio degli anni 2000, Artenova, come altre piccole aziende di cotto rimaste a Impruneta, in Toscana, era stata costretta da una crescente crisi di mercato a produrre piccoli oggetti da arredo in stile barocco, molto spesso vicino al kitsch. Gnomi e animali da giardino, busti di Leonardo da Vinci, statue scadenti di donne nude con espressioni dagli occhi sognanti e mani ambiguamente posizionate.

Solo a malapena guadagnandosi da vivere, era chiaro che non c'era futuro in tutto questo.

Poco conosciuta, ma assolutamente centrale per la crescita del movimento del vino in anfora a livello globale, questa piccola azienda di ceramiche a conduzione familiare ha rilanciato da sola la produzione di antichi recipienti, anfore e dolia romani, per la fermentazione del vino nei tempi moderni.

Con sede a Impruneta, il paese storicamente più importante per la produzione di manufatti in terracotta, situata in una zona collinare a 10 miglia (16 km) a sud di Firenze, la piccola ditta di Leonardo e Andrea Parisi da allora ha dominato la moderna produzione di anfore in terracotta con centinaia di clienti sparsi nelle regioni vinicole dei quattro continenti.

Cosa altrettanto significativa, Artenova è stata determinante nella creazione di un importante evento vinicolo biennale La Terracotta e il Vino/Terracotta & Wine. Questo manifestazione ha promosso l'esplorazione della vinificazione in giare di terracotta, sia in epoca antica che moderna, ed ha permesso ai produttori di tutto il mondo di mostrare i loro nuovi vini.

Entrambi hanno volato sotto il radar, invisibili a quasi tutti, per molto tempo.

### **Gli albori del moderno movimento dell'anfora italiana**

Il problema principale durante la nascita del movimento dell'anfora italiana era la completa mancanza di giare per fermentazione in argilla, stile epoca romana, su larga scala in cui fare il vino.

I primi seguaci che, nei primi anni 2000, ruotavano intorno a Gravner nel nord Italia non erano a conoscenza del fatto che la tradizione del dolium romano fosse sopravvissuta ininterrottamente attraverso i vasi Talha Portoghesi. Hanno invece guardato ai Qvevri interrati della Georgia e ai loro vini ambrati come guida.

Era inevitabile che altri avrebbero seguito i più puri modelli di dolia romani e le loro produzioni di vino si evolsero in modi notevolmente diversi.

E tutto ciò, a sua volta, riconduceva all'Impruneta e alla sua unica argilla di galestro.

Da tempo immemorabile Impruneta è stata a Firenze ciò che il marmo di Carrara fu per il Rinascimento. Rinomata per il suo alto contenuto di ferro, la sua robustezza e la sua resistenza al gelo, dopo la cottura la terracotta di Impruneta porta il suo caratteristico suono metallico.

Della Robbia lo utilizzò nelle sue ceramiche finemente scolpite; le tegole, cotte nelle fornaci dell'Impruneta, proteggono ancora il Duomo del Brunelleschi dopo 700 anni di logorio atmosferico.

Ed è qui che entra in scena Artenova.

Improvvisamente nel 2008 le fortune di Artenova prendono una svolta radicale.

Spiega Leonardo Parisi: "Allora abbiamo fatto i primi dolium. Commissionati per un restauratore di ville di Roma, non erano ad uso enologico, ma solo ornamentali. Successivamente abbiamo deciso di tornare a produrli per uso enologico".

Roxana Edwards di Terracotta & Wine spiega: "Leonardo non aveva alcuna esperienza professionale nella produzione di anfore da vino ma è stato incoraggiato dal suo amico Sergio Bettini a provare".

La prima incursione sperimentale di Leonardo nei vini in anfora ha comportato una collaborazione con Sergio Bettini che ha messo a disposizione il proprio vigneto e l'enologo Francesco Bartoletti.

Si è sparsa la voce e un paio di produttori considerevolmente più grandi, Tenuta Belvedere e Castello dei Rampolla, hanno ordinato giare di vino.

Da lì l'attività è decollata. Orientata esclusivamente su giare da vino in terracotta, con il fratello Andrea impegnato a tempo pieno nella produzione manuale, l'azienda si è espansa in uno stabilimento più grande con un enorme forno elettrico, garantendo temperature di cottura precise e costanti.

## **Il modello Dolium**

Accogliendo il feedback dei produttori di vino preoccupati di un'ossidazione incontrollata, Artenova, nel 2014, ha creato un moderno design "ibrido", in stile dolium, applicando un collare in acciaio inossidabile e un coperchio sigillato con guarnizione. Questo garantiva la tenuta all'aria e la micro-ossigenazione, controllata solo attraverso le pareti del vaso.

Altri viticoltori hanno preferito un design più "puro", senza acciaio, con chiusino in terracotta. Entrambi i modelli sono ora le tipiche giare che portano la "firma" di Artenova.

Il primo dolium di Artenova è stato commissionato da Christophe Caillaud per il Museo Gallo-Romano di Vienne, in Francia. Era una copia per sostituire l'antico originale da 1.000 litri (220 galloni) della collezione, che doveva essere trasferito all'interno del museo.

Presentato in anteprima a Terracotta & Wine 2014, è stato un successo immediato, che ha portato a molti ordini da parte di produttori di vino italiani e stranieri.

Al dolium sono seguite altre forme storiche e altre di nuova concezione come un uovo di terracotta, in varie dimensioni, molto richiesto dai produttori biodinamici.

Nel tempo l'azienda ha sperimentato un'ampia varietà di dimensioni e forme, spesso spingendo l'utilitarismo nei regni dell'arte pura. Più recentemente Artenova ha partecipato a un progetto promosso dal Museo d'Arte Contemporanea Luigi Pecci (a Prato, Toscana) che ha portato ad alcuni stupefacenti accostamenti di vetro e terracotta.

Attualmente Artenova produce circa 300 vasi all'anno, fornendo oltre 140 produttori in quasi tutte le regioni della Francia e dell'Italia.

Oltre a ciò, le loro giare producono vino in altri 20 paesi dei quattro continenti, dalla Tunisia alla Nuova Zelanda, al Sud Africa e al Giappone.

Dal 2016, l'azienda Trofeo Estate in Australia, da sola, ha acquistato più di 140 giare. Brewdog sta producendo birra in Scozia in giare di cotto e un paio di anni fa Artenova ha fornito giare alla Birreria del Borgo per riprodurre l'antica birra etrusca. Dopo 3.400 giare, Artenova ha dimostrato che l'argilla di Impruneta è qui per restare.

### **Manifestazione “Terracotta & Vino”**

Attraverso il proprio percorso, negli ultimi otto anni, La Terracotta e il Vino ha costituito un punto di incontro centrale per il movimento globale dell'anfora che ha potuto riunirsi ogni due anni, per saperne di più su se stesso e per condividere i suoi vini con i consumatori.

Lanciato nel 2014 con 30 cantine che espongono la loro produzione, sono seguiti eventi più grandi nel 2016 e nel 2018, poi, dopo essere stato soffocato dal Covid nel 2020, è tornato anche quest'anno a giugno, incontrandosi per la prima volta nel magnifico monastero della Certosa di Firenze.

Artenova ha svolto un ruolo importante nelle fasi iniziali del suo sviluppo e ha fornito un sostegno finanziario continuo. Man mano che il successo della ditta cresceva sia a livello nazionale che internazionale, Sergio Bettini (anche organizzatore professionista di eventi artistici) ha incoraggiato la famiglia a far crescere il movimento oltre la Toscana attraverso momenti di incontro, in cui le informazioni e la ricerca potevano essere condivise e i produttori di vino potevano scambiarsi esperienze e mostrare i loro vini al pubblico.

È stata costituita un'Associazione Culturale riconosciuta giuridicamente (Associazione Culturale La Terracotta e il Vino) che ha coinvolto altri e collaboratori. La Terracotta e il Vino è diventata rapidamente un punto di riferimento per i viticoltori di tutto il mondo.

Già il primo evento ha attirato aziende vinicole da luoghi lontani come Australia, Armenia, Georgia e altre parti d'Europa, con i produttori di vino in Talha portoghesi che si sono presentati in numero significativo per la seconda edizione.

Improvvisamente georgiani e portoghesi hanno capito che non erano soli nelle loro antiche tradizioni vinicole in terracotta e che i nuovi colleghi italiani, stavano aprendo nuove possibilità per

il vino fatto in terracotta. Allo stesso modo, i più giovani produttori e addetti ai lavori, hanno avuto conferma che le tecniche che erano state elaborate migliaia di anni fa sono valide ancora oggi.

### **Tutto il potenziale dell'anfora**

Non si può minimizzare quanto questo sia stato importante per il movimento nella comprensione di se stesso e del suo pieno potenziale.

Laddove in precedenza l'anfora era stata una sottoclasse del movimento del vino naturale, improvvisamente è stata liberata da questi confini come una tecnologia distintiva a sé stante con un potenziale ancora maggiore.

L'evento ha anche fornito una piattaforma accademica all'avanguardia per presentare le ultime ricerche storiche e scientifiche, spesso supportate da degustazioni guidate e comparative di vini in anfora.

Gli argomenti dei vari convegni hanno incluso studi sulle culture antiche dei vasi di terracotta in Georgia, Armenia, antica Roma e Portogallo; studi di chimica incentrati su velocità di trasferimento dell'ossigeno, metalli pesanti, alcol, acidità, ecc; e confronti dell'influenza della terracotta su Sangiovese, Barbera, Cabernet Franc e altri vitigni rispetto a contenitori in acciaio inossidabile, rovere e cemento. Molti di questi sono accessibili sul sito de La Terracotta e il Vino.

Nella parte 2 della mia copertura dell'evento di quest'anno, che sarà pubblicata su [worldoffinewine.com](http://worldoffinewine.com) la prossima settimana, esaminerò alcune di queste ricerche più da vicino, discutendo in modo più approfondito riguardo ai produttori espositori e i loro vini.