



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DIPARTIMENTO
DI CHIMICA
"UGO SCHIFF"



COMUNICATO STAMPA

UNIVERSITA' DI FIRENZE E FORNACE DEL COTTO ARTENOVA:

firmato ieri il primo contratto di ricerca tra il Dipartimento di Chimica e l'azienda imprunetina per studiare come la terracotta d'Impruneta influenza la qualità del vino in anfora. I risultati saranno presentati durante "La Terracotta e il Vino 2016"

Firenze, 23 Febbraio 2016 - Il Dipartimento di Chimica dell'Università di Firenze insieme alla fornace del cotto **Artenova** di **Impruneta**, porterà avanti un'indagine, la prima del genere, per capire come le caratteristiche della **terracotta** possano influenzare la qualità del vino affinato in anfora. Perché se il **vino in anfora** è oramai un fenomeno di cui tutti parlano e la **Toscana del vino** è oramai maestra di questa antica pratica, poco si sa ancora degli aspetti evolutivi che legano vino e terracotta. Il **contratto di ricerca biennale** è stato firmato ieri ed è il primo stipulato a tale scopo fra una fornace di Impruneta - nel caso di Artenova, azienda leader in Italia nel commercio delle anfore da vino con la consulenza tecnica di **Francesco Bartoletti** e **Sergio Bettini** - e i ricercatori del Dipartimento di Chimica coordinati dal professor **Luciano Lepri**.

L'inedita collaborazione si propone di esplorare e valutare le peculiari caratteristiche conferite al vino stesso attraverso il processo di fermentazione e affinamento in giare di terracotta di Impruneta. "Come azienda che investe molto in innovazione – dichiara **Leonardo Parisi**, titolare di Artenova - sentivamo l'esigenza di approfondire questo aspetto". I risultati della ricerca potrebbero già essere illustrati il prossimo 19 e 20

Ufficio Stampa per "ARTENOVA Terrecotte Artistiche" di Leonardo Parisi

Paola Baroni - Cell.: 3394509707

Sito web: <http://giare.terracotta-artenova.com>

email: terracottaevino.artenova@gmail.com





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DIPARTIMENTO
DI CHIMICA
"LUIGI SCHIFF"



Novembre, nel corso della II edizione de “[La Terracotta e il Vino 2016](#)”, la **Convention internazionale** promossa da Artenova che ogni due anni riunisce a Impruneta produttori in anfora da tutto il mondo.

I processi di fermentazione, affinamento e conservazione influiscono in maniera critica sui parametri **chimico-fisici** e **organolettici** che caratterizzano il vino e sono strettamente dipendenti dal tipo di contenitore nel quale avvengono tali processi.

La fermentazione e l’affinamento in **giare di terracotta** può conferire al prodotto qualità uniche. La lavorazione, e più in generale l’intera fase di produzione delle giare, così come le loro dimensioni e la loro porosità, possono influenzare le varie fasi di maturazione del vino. Poiché la lavorazione artigianale delle giare è un processo di difficile standardizzazione, è importante cercare di comprendere come caratteristiche quali permeabilità, porosità e composizione della giara possono influenzare la **qualità del vino**.

In particolare la ricerca si propone di caratterizzare il vino mediante la determinazione di macroparametri chimici e chimico-fisici (acidità totale, pH, grado alcolico, zuccheri) e l’analisi di specifici componenti volatili, che conferiscono aromaticità al vino. “A tale scopo – sostiene il professor **Luciano Lepri** - verranno confrontati sia vini bianchi che rossi provenienti dallo stesso vigneto, ma vinificati contemporaneamente in giare di terracotta e in contenitori di acciaio. Verrà inoltre determinata la composizione chimica dell’argilla utilizzata per la produzione delle giare e studiata la variazione della porosità delle stesse prima e dopo la vinificazione”.

*Ufficio Stampa per “ARTENOVA Terrecotte Artistiche” di Leonardo Parisi
Paola Baroni - Cell.: 3394509707*

Sito web: <http://giare.terracotta-artenova.com>
email: terracottaevino.artenova@gmail.com

