



UNIONE ITALIANA VINI

Vino e anfore: il ritorno all'argilla

16 novembre 2022

Ore 11.00 Sala Convegni - Pad. 3

L'impiego dell'anfora affonda le sue radici in un passato remoto, alle origini del vino, essendo la terra il materiale in cui anticamente si fermentava e affinava il vino.

Il ritorno dell'anfora in cantina non è tanto un fenomeno passeggero, ma la consapevolezza che questo antico contenitore dimostra a tutt'oggi la sua modernità e duttilità enologica.

Offre un ottimo isolamento termico ai fini della conservazione del vino, garantisce una buona ossigenazione senza cedere aromi o tannini.

L'obiettivo del convegno è proprio quello di ripercorrere la storia di questo antico vaso vinario, confrontarsi con produttori italiani ed esteri che impiegano regolarmente l'anfora in fase di vinificazione e/o maturazione dei vini e scoprire l'interesse commerciale che questi vini hanno sul mercato.

PROGRAMMA

Introduzione lavori

Gabrielle Gorelli - Master of Wine

La storia dell'anfora

Attilio Scienza

L'interesse commerciale dei vini in anfora

Robert Joseph - giornalista Capo redattore casa editrice Meininger

Lorenzo Ruggeri - Gambero Rosso

Case History

Elena Casadei - Il progetto delle anfore di Casadei

Paulo Amaral, José Maria da Fonseca - Vinhos SA

