

Terracotta e vino

C'era una volta una tradizione. Fin dai tempi dei Greci, il vino riposava in anfore di terracotta. Poi le cose cambiarono, arrivarono altri contenitori, in legno, cemento, acciaio. Oggi torna il sapore della riscoperta. Siamo andati ad Impruneta, famosa in tutto il mondo fin dal Rinascimento per l'eccezionale qualità della sua argilla ad incontrare Leonardo Parisi di Artenova, seconda generazione di una fornace fondata ventitré anni fa. Nel 2010 l'enologo Francesco Bartoletto del Gruppo Matura, insieme a Sergio Bettini, gli propongono di avviare una sperimentazione per creare delle anfore dedicate alla conservazione del vino. Le prove negli anni hanno permesso di verificare le ottime potenzialità della terracotta di Impruneta sia dal punto di vista fisico (tenuta e traspirazione) sia dal punto di vista chimico (esente da cessioni di metalli pesanti). E così, quasi per caso, è iniziata un'avventura che ha portato alla creazione di una sorta di distretto dedicato alle anfore imprunetane. Il trio di amici Parisi-Bartoletto-Bettini fu il primo ad avere l'idea e a concretizzarla. Una bella soddisfazione, vero? Leonardo Parisi fonda anche un'associazione culturale, di cui è presidente, Terracotta e vino, per promuovere la conoscenza della manifattura artigiana legata alla terracotta, anche attraverso l'organizzazione di manifestazioni, convegni e dibattiti. L'evento più importante si svolge con cadenza biennale, ed è una convention internazionale sulle esperienze di vinificazione ed affinamento in anfora nel mondo, che vede la partecipazione di esperti, tecnici e produttori dei Paesi con una solida tradizione nel settore. Terracotta e vino 2016, l'ultima edizione, che ha presentato un centinaio di etichette di vini affinati in anfora (italiani ed esteri) oltre a delle degustazioni guidate, ha riscosso molto successo di pubblico. D'altronde l'anfora ha una forte caratterizzazione emotiva, fa tornare all'idea del vino delle origini, il materiale di cui è fatta riporta al concetto di terra, di naturale. L'anfora è un prodotto artigianale, non riproducibile in serie. "Ci

vuole tempo – spiega Leonardo Parisi - a creare un'anfora, anche tre mesi. Molto dipende dai tempi di essiccazione per esempio, a volte ci vuole anche un mese solo per quello. Per esempio, d'inverno, non si riesce a fare più di 10, massimo 15 centimetri al giorno con la tecnica antica tradizionale che noi usiamo, quella 'a colombino'. Le cifre? Possono variare in genere dai cinquecento ai tremila euro. Ormai esportiamo per un 50% anche all'estero". Ma quali sono alcune delle caratteristiche del contenitore anfora? Lo abbiamo chiesto a Francesco Bartoletti, consulente anche di Artenova, durante una degustazione di sette vini in anfora. "La porosità della terracotta è utile al passaggio dell'ossigeno. L'anfora si presta molto bene alle lunghe macerazioni su buccia. È un contenitore neutro, che non apporta profumi esogeni, come il legno, per esempio". Mancando però una ricerca specifica sul profilo aromatico del vino vinificato in anfora, il trio di innovatori ha delegato il Dipartimento di Chimica dell'Università di Firenze a realizzarla. Per la prima volta viene stipulato un contratto di ricerca biennale che porterà alla determinazione di macroparametri chimici e chimico-fisici (acidità totale, pH, grado alcolico, zuccheri) e l'analisi di specifici componenti volatili, utili anche a capire gli aspetti evolutivi nel tempo. Siamo curiosi di sapere i risultati. Nel frattempo però, ci immergiamo nella degustazione. Partiamo con uno champagne Brut Rosé di Henri Giraud, Dame-Jane. La parte di Pinot Noir di questo champagne è fatta con sole uve di Aÿ vinificate in barrique e poi

maturate in anfore di terracotta. Il profilo olfattivo rimarca una diffusa florealità e la freschezza di piccoli frutti di bosco. Fragrante, croccante, colpisce per la tesa spada acida, per l'integrità, per la sapidità quasi salina e per la lunghissima persistenza. Proseguiamo con Noesis 2015 (trebbiano, malvasia, san colombano) di Tenuta Belvedere, una delle prime aziende a sperimentare l'uso dell'anfora. Ritroso all'inizio, poi si apre su nuance di cera d'api, susina bianca, camomilla, erbe fini, fiori di campo. Il quadro gustativo è di complessiva piacevolezza, fresco e grintoso, con un dinamico slancio sapido. Chiusura leggermente ammandorlata. L'Ansonaco 2015 di Le Anfore di Elena Casadei, quattro mesi in anfora, ha uno spettro aromatico avvolgente, con tocchi di susina, mele golden, pesca, glicine, cenere. L'attacco di bocca ha bella presa, poi prosegue con vitale dinamismo su note sapide, quasi saline. Caratteriale, integro. Tocca al Cannonau 2015 di Olanas, 35 giorni di macerazione sulle bucce, sei mesi in anfora. Il disegno aromatico tratteggia macchia mediterranea, mirto, prugna, mora. Un Cannonau sorprendente all'assaggio, molto fresco, delicato, dai tannini saporiti. Il Meriggio 2015 (barbera, cabernet sauvignon, merlot) di Corte D'Aibo, due settimane di macerazione sulle bucce, cinque mesi in anfora, ha profumi un po' vegetali, con richiami al ribes. Vivo, energetico, dai tannini ancora ben presenti, ha bisogno di qualche tempo in bottiglia. Il Marujo 2012 (syrah) di Tenuta Casteani fa ben un anno di macerazione sulle bucce. All'olfazione presenta note fenoliche, la bocca è stanca, il finale piuttosto vegetale. Una bottiglia non felice, ci ripromettiamo di assaggiarne un'altra. Chiudiamo con il Tresse 2012 (sangiovese, syrah e sagrantino) di Arrighi, fa 18 mesi in anfora. Un vino molto caratteriale, tannico fino al punto di essere ancora indomato. Non cerca l'equilibrio, né olfattivo né gustativo. Peccato per il Sangiovese Le Anfore di Casadei, TCA incontrovertibile.

