

# La Terracotta e il Vino

*Esperienze di Vinificazione  
e Affinamento dal Mondo*



Impruneta

Antica fornace Agresti

19-20 novembre 2016



## Programma:

### Sabato 19 Novembre

Ore 10,00 apertura della manifestazione

Ore 11,00-13,00 Convegno:  
"La Terracotta e il Vino" tra nuove scoperte e antiche conoscenze.  
Scienza enologica e archeologia a confronto

Relatori:

- **Francesco Bartoletti e Adriano Zago**, Enologi  
*Metalli e vino in anfora, indagini analitiche e stato dell'arte*
- **Luciano Lepri, Tania Martellini e Alessandra Cincinelli**, Università di Firenze  
*Influenza della fermentazione e dell'affinamento in giara sulle caratteristiche del vino*
- **Dr Paul J. White**, Oxford University  
*L'Argilla è qui per sempre: le nuove tecnologie che si ispirano alle antiche tradizioni georgiane e portoghesi*
- **Ilaria Alfani e Marzio Cresci**, Museo Archeologico di Montelupo Fiorentino  
*Parlando dell'Anfora di Empoli. Sulla costituzione di una Rete di Musei per divulgare "la terracotta e il vino".*

Moderatore del convegno: Adriano Zago, Agronomo ed Enologo

Ore 15,00-17,00 Degustazione guidata:  
**Prima Mondiale:** produttori georgiani e portoghesi a confronto.  
*Un incontro fra lontani cugini dopo 2000 anni*

Conduce: Paul J.White, Oxford University

Intervengono: Irakli Cholobargia, Responsabile Agenzia Nazionale del Vino della Georgia  
Pedro Ribeiro e Domingos Soares Franco, produttori portoghesi

Moderatore della degustazione: Francesco Bartoletti, enologo

Ore 17,30 Proiezione del filmato di **Guillaume Bodin**  
"Il Vino, le Donne, la Biodinamica"

Introduce **Adriano Zago**

Ore 19,00 chiusura della manifestazione

### Domenica 20 Novembre

Ore 10,00 Apertura della manifestazione

Ore 11,30-13,00 Degustazione guidata:  
*Isole Toscane e Sardegna fra anfora e vino*  
Conduce **Adriano Zago**

Ore 15,00 Presentazione del libro fotografico di **Keiko Kato**:  
*Voyage en anphore*  
Introducono **Paola Baroni e Sergio Bettini**

Ore 19 Chiusura della manifestazione

All'interno della Manifestazione sarà presente un punto Ristoro ed un'Enoteca dove poter acquistare i vini dei produttori partecipanti

web-site: [www.terracottaevino.com](http://www.terracottaevino.com)  
e-mail: [info@terracottaevino.com](mailto:info@terracottaevino.com)



[facebook.com/artenovaterrecotte/](https://facebook.com/artenovaterrecotte/)



@ArtenovaInfo



[instagram.com/artenovaterrecotte/](https://instagram.com/artenovaterrecotte/)



[googleplus/ArtenovaTerrecotte](https://googleplus/ArtenovaTerrecotte)



Evento a cura di Francesco Bartoletti e Sergio Bettini  
con la collaborazione di Adriano Zago

Coordinamento organizzativo: Sergio Bettini

Allestimento: Pier Paolo Taddei

Ufficio stampa e Comunicazione: Paola Baroni

Relazioni esterne e traduzione inglese: Roxana Edwards

Grafica: Alessandro Lorenzetti

Sito Web: Simone Polleschi