



Pressemitteilung

## **WEIN IN DER AMPHORE IM VISIER AUF DER SIMEI - DIE RÜCKKEHR ZUR TONERDE, VOM ERBE DER ANTIKE ZUM KOMMERZIELLEN TREND**

(Mailand, 16. November 2022). Von der Frühzeit des Weins zu einem zukunftsorientierten Nischenphänomen. Die Amphore, das antike Gefäß für den Nektar des Bacchus, steht heute im Mittelpunkt der Konferenz "Wein und Amphoren: die Rückkehr zur Tonerde" auf der SimeI von Unione Italiana Vini (bis Freitag, 18. November, auf der Messe Mailand). Hier werden die Geschichte des Weins und seine Perspektiven und kommerziellen Entwicklungen beleuchtet.

Der *international Editor* von Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri, meint: "Mit Wein in Amphoren wird derzeit umfassend experimentiert. Es handelt sich um ein zukunftssträchtiges Phänomen, vor allem weil es eine horizontale Kommunikationsdynamik nutzt, an der einerseits junge Erzeuger beteiligt sind, mit großen Interesse, das Potenzial dieser Weinbereitungsmethode zu erforschen, und andererseits junge Verbraucher, die mit Interesse darauf reagieren. Ein Trend, den auch wir Journalisten feststellen: Bei Gambero Rosso erhalten wir jede Woche einen neuen Wein zur Probe". Und diese Entwicklung ist auch in Ländern wie Portugal gut zu beobachten, wie der Erzeuger Paulo Amaral (José Maria da Fonseca - Vinhos SA) betont: "Die Weinerzeugung in Amphoren von Alentejo DOC hat sich zwischen 2014 und 2021 mehr als versiebenfacht, wobei auch das Exportgeschäft gut läuft".

"Die Amphore war nicht nur das erste Behältnis, sondern auch eines der ersten Marketinginstrumente für Wein, da die Gravuren den Händler repräsentierten und die Form die Herkunft des Weins verriet", erklärt Attilio Scienza, Universitätsdozent und einer der weltweit führenden Experten für Weinbau. "Die Amphore", so fährt er fort, "ist ein 'Symbol', das Bild eines Ortes oder eines Objekts, das sich im Gedächtnis festsetzt und die Landschaft per Synästhesie in ein Monument verwandelt: Der visuelle Reiz der Amphore wird mit den Empfindungen des Weinsgenusses und dem Wunsch, das Geschmackserlebnis zu wiederholen, in Verbindung gebracht, und hat somit eine ästhetische Expression". Eine Art *trait d'union* mit dem Anbaugebiet, die auch die Winzerin Elena Casadei beobachtet, die seit Jahren in diesem Bereich investiert und experimentiert: "Die Amphore steht für die Rückkehr zur Erde nach der Verarbeitung im Keller. Ein Behälter, der wie ein Resonanzkörper die Qualität der Trauben zum Klingen bringt, die wir hineingeben". Die Rebsorte ist entscheidend für die Qualität des Produkts", sagt der Chefredakteur des Verlags Meininger, Robert Joseph, "aber wir dürfen nicht vergessen, dass Amphorenweine trotz der stimmigen Assoziationen, die Ton hervorruft, nicht unbedingt biologisch oder nachhaltig sind".

"Die Rückbesinnung auf die Amphore stellt heute eine Neuheit dar, die sich durchsetzen wird", so der Master of Wine Gabriele Gorelli, "aber wir sollten bedenken, dass diese Art der Weinbereitung, abgesehen vom Marketing, keine Garantie für Genuss oder Stil ist. Die Hersteller müssen Wege finden, ihre Labels zu differenzieren, indem sie eine subjektive und unverwechselbare Interpretation anstreben".