



Comunicato stampa

VINO IN ANFORA, SOTTO LALENTE A SIMEI IL RITORNO DELL'ARGILLA DA RETAGGIO DEL PASSATO A TREND COMMERCIALE

(Milano, 16 novembre 2022). Da passato remoto del vino a fenomeno di nicchia declinato al futuro. È l'anfora, antico contenitore del nettare di Bacco protagonista oggi al Sime di Unione italiana vini (in programma a Fiera Milano fino a venerdì 18 novembre) del convegno "Vino e anfore: il ritorno all'argilla", un focus che ne ha ripercorso la storia e ne ha indagato prospettive e sviluppi commerciali.

Per l'international editor del Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri: "I vini in anfora stanno vivendo un momento di forte sperimentazione. Si tratta di un fenomeno dal futuro roseo, in particolare perché sfrutta una dinamica di comunicazione orizzontale che coinvolge da un lato i giovani produttori, molto interessati alla ricerca delle potenzialità di questa pratica di vinificazione, e dall'altro i giovani consumatori, che rispondono con interesse. Un trend che osserviamo anche giornalisticamente: al Gambero Rosso ne riceviamo ogni settimana uno nuovo da campionare". E questo sviluppo si osserva bene anche in Paesi come il Portogallo, come sottolinea il produttore Paulo Amaral (José Maria da Fonseca – Vinhos SA): "La produzione in anfora della Doc Alentejo è cresciuta tra il 2014 e il 2021 più di sette volte, con buone performance anche sul fronte export".

"L'anfora è stato non solo il primo contenitore, ma anche uno dei primi strumenti di marketing per il vino, con le incisioni che rappresentavano il commerciante e la forma che ne svelava la provenienza", ha spiegato Attilio Scienza, docente universitario e tra i maggiori esperti mondiali di viticoltura. "L'anfora – ha proseguito – rappresenta un 'iconema', l'immagine di un luogo o di un oggetto che si fissa nella memoria e che trasforma il paesaggio in *monumentum* attivando un processo di sinestesia: lo stimolo visivo dell'anfora viene associato alle sensazioni del vino e al desiderio di ripetere l'esperienza gustativa, facendola divenire un'espressione estetica". Un trait d'union con il territorio osservato anche dalla produttrice Elena Casadei, che da anni investe e sperimenta in questo campo: "L'anfora rappresenta il ritorno alla terra dopo la lavorazione in cantina. Un contenitore che, come una cassa acustica, fa risuonare la qualità delle uve che ci mettiamo dentro". "La varietà dall'uva è cruciale per determinare la qualità del prodotto – ha detto il capo redattore della casa editrice Meininger, Robert Joseph –, ma bisogna ricordare che, nonostante le evocazioni che l'argilla suscita, i vini in anfora non sono necessariamente biologici o sostenibili".

"Il ritorno all'anfora rappresenta oggi una novità destinata a crescere ed affermarsi – ha concluso il Master of Wine Gabriele Gorelli –. Ma bisogna ricordare che, al di là del marketing, questa vinificazione non rappresenta in sé una garanzia di piacevolezza o di stile. I produttori dovranno trovare il modo di differenziare le loro etichette dandone un'interpretazione soggettiva e distintiva".