



Comunicado de prensa

## VINO EN ÁNFORA, BAJO LA LUPA EN SIMEI EL REGRESO DE LA ARCILLA DE LEGADO DEL PASADO A TREND COMERCIAL

(Milán, 16 noviembre 2022). Desde el pasado lejano del vino hasta el producto de segmento que mira hacia el futuro. Es el ánfora, el antiguo recipiente del néctar de Baco, protagonista hoy en SimeI de Unione Italiana Vini (programado en Fiera Milano hasta el viernes 18 de noviembre) de la conferencia "El vino y las ánforas: el regreso a la arcilla", un enfoque que recorre su historia e investiga sus perspectivas y desarrollos comerciales.

Para el editor internacional de *Gambero Rosso*, Lorenzo Ruggeri: "Los vinos en ánfora viven un momento de fuerte experimentación. Consiste en un fenómeno con un futuro prometedor, sobre todo porque aprovecha una dinámica de comunicación horizontal que compromete, por un lado, a los jóvenes productores, los cuales están dispuestos a investigar el potencial de esta práctica vitivinícola; y por otro lado, a los jóvenes consumidores, que responden con interés. Una tendencia que también observamos en el periodismo: en *Gambero Rosso* recibimos uno nuevo cada semana para muestrear". Esta evolución, adicionalmente, puede ser bien observada en países como Portugal, como pone de relieve el productor Paulo Amaral (José Maria da Fonseca - Vinhos SA): "La producción en ánfora de Alentejo DOC se ha multiplicado por más de siete veces entre 2014 y 2021, con buenos resultados incluso en la exportación".

"El ánfora no sólo fue el primer envase, sino también uno de los primeros instrumentos de marketing con respecto al vino, ya que los grabados representaban al comerciante y la forma revelaba su procedencia", explica Attilio Scienza, profesor universitario y uno de los mayores expertos mundiales en viticultura. "El ánfora – continua – representa un 'iconema', es la imagen de un lugar u objeto que se fija en la memoria y que transforma el paisaje en un *monumentum*, activando un proceso de sinestesia: el estímulo visual del ánfora se asocia a las sensaciones del vino y al deseo de repetir la experiencia gustativa, convirtiéndola en una expresión estética". Un elemento de unión con el territorio, como igualmente observa la productora Elena Casadei, que lleva años invirtiendo y experimentando en estecampo: "El ánfora representa una vuelta a la tierra después de la elaboración en la bodega. Un envase que, como una caja de altavoz, hace resonar la calidad de las uvas que ponemos en su interior". "La variedad de la uva es crucial para determinar la calidad del producto – afirma el redactor jefe de la casa editora Meininger, Robert Joseph – pero debemos tener presente que, a despecho de las evocaciones que suscita la arcilla, los vinos de ánfora no son necesariamente biológicos o sostenibles".

"La vuelta al ánfora representa hoy una novedad destinada a crecer y a consolidarse – concluye el Master of Wine Gabriele Gorelli – pero hay que recordar que, independientemente del marketing, este tipo de vinificación no es en sí misma una garantía de ser agradable o de tener estilo. Los productores tendrán que encontrar la manera de diferenciar sus etiquetas dándoles una interpretación subjetiva y distintiva".