



Communiqué de presse

AU SIMEI FOCUS SUR LE VIN EN AMPHORE, LE RETOUR DE L'ARGILE, DE HÉRITAGE DU PASSÉ À TENDANCE COMMERCIALE

(Milan, 16 novembre 2022). Du passé lointain du vin à phénomène de niche tourné vers le futur. C'est l'amphore, l'ancien contenant du nectar de Bacchus, qui est protagoniste aujourd'hui au Simeï, organisé par Unione Italiana Vini (se déroulant auprès de Fiera Milano jusqu'à vendredi 18 novembre). Le colloque portant le titre « Vin et amphores : le retour à l'argile », est un focus qui en a retracé l'histoire et étudié les perspectives et les développements commerciaux.

Selon l'*international editor* du Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri : « Les vins en amphore vivent une période de grande expérimentation. Il s'agit d'un phénomène promis à un bel avenir, notamment parce qu'il exploite une dynamique de communication horizontale impliquant d'une part les jeunes producteurs, très intéressés à la recherche des potentialités de cette pratique de vinification, et d'autre part les jeunes consommateurs, qui répondent avec intérêt. Une tendance que nous observons également sur le plan journalistique : chez Gambero Rosso, chaque semaine nous en recevons un nouveau à évaluer ». Et cette évolution s'observe également dans des pays comme le Portugal, comme le souligne le producteur Paulo Amaral (José Maria da Fonseca - Vinhos SA) : « La production en amphores du Doc Alentejo a été multipliée par plus de sept entre 2014 et 2021, avec de bonnes performances également à l'exportation ».

« L'amphore n'était pas seulement le premier contenant, mais aussi l'un des premiers outils de marketing du vin, les gravures représentant le marchand et la forme révélant sa provenance », explique Attilio Scienza, professeur d'université et l'un des experts mondiaux majeurs en matière de viticulture. L'amphore, poursuit-il, représente un 'iconème', l'image d'un lieu ou d'un objet qui se fixe dans la mémoire et qui transforme le paysage en *monumentum*, activant un processus de synesthésie : le stimulus visuel de l'amphore est associé aux sensations du vin et au désir de répéter l'expérience gustative, la faisant devenir une expression esthétique ». Un trait d'union avec le territoire observé également par la productrice Elena Casadei, qui depuis des années investit et expérimente dans ce domaine : « L'amphore représente le retour à la terre après le processus de vinification dans le chai. Un contenant qui, comme une caisse acoustique, fait résonner la qualité des raisins qu'on y met ». « La variété du cépage est crucial pour déterminer la qualité du produit - a déclaré Robert Joseph, rédacteur en chef de la maison d'édition Meininger -, mais nous devons nous rappeler que, malgré les évocations suscitées par l'argile, les vins d'amphore ne sont pas nécessairement biologiques ou durables ».

« Le retour à l'amphore représente aujourd'hui une nouveauté destinée à se développer et à s'imposer - a conclu le *Master of Wine* Gabriele Gorelli -. Mais nous devons nous rappeler que, marketing mis à part, cette vinification n'est pas en soi une garantie de plaisir ou de style. Les producteurs devront trouver des moyens pour différencier leurs étiquettes en leur donnant une interprétation subjective et distinctive ».