

IMPRUNETA

IMPRUNETA, TUBO DEL

PROBLEMI con l'acqua in via M negli ultimi giorni: cali di press sono stati causati, spiegano da parziale intasamento della tuba

L'abbraccio della terracotta al vino La magia di un sapore antichissimo

Successo della due-giorni ospitata negli spazi della Fornace Agresti

di LEANDRO GIANI

FRA SABATO e domenica circa mille persone hanno pacificamente invaso l'antica Fornace Agresti di Impruneta per immergersi nel clima particolare de «La Terracotta e il vino», la convention internazionale incentrata sulle esperienze di vinificazione a affinamento in anfora, organizzata dalla Fornace Artenova con il patrocinio della Regione Toscana e la collaborazione del Comune di Impruneta e del Museo Archeologico di Montelupo.

Fra i partner che hanno contribuito a realizzare questa iniziativa c'è

IL COORDINATORE

Per Sergio Bettini «una scommessa vinta che premia le eccellenze artigianali»

anche il nuovo Banco Fiorentino - ex Cassa Rurale dell'antico borgo - impegnata da sempre nell'azione di promozione e sviluppo dell'attività turistica e commerciale del vasto territorio in cui opera. Vino e terracotta hanno un legame che dura fin da tempi antichissimi: già in Magna Grecia gli uomini utilizzavano le anfore per mantenere le caratteristiche del vino, questo perché la terracotta è un elemento naturale ben isolante, che permette di non alterare le caratteristiche chimiche e fisiche del vino

QUEL che è emerso nei due giorni alla Fornace Agresti - e che sta



Il fascino del vino affidato ad anfore di terracotta per il lungo invecchiamento

a sottolineare il successo della manifestazione - è che il pubblico che l'ha vivacizzata era composto, sì, da qualificati critici e degustatori, ma anche da tanti comuni cittadini e appassionati che hanno potuto centellinare vini pregiati di ben 41 produttori italiani e stranieri, fra cui anche alcuni vocati alla produzione di birra. Il commento tecnico è stato affidato all'enologo Francesco Bartoletti, che ha esaltato la produzione italiana rispetto, per esempio a quella della Georgia e del Portogallo, pur avendo alle spalle, quest'ultime, una ben più antica esperienza in materia di vini con macerazioni molto lunghe.



Un'esperienza da ripetere

Ventitré produttori di vino italiani, diciotto stranieri che affidano i loro prodotti alla terracotta. Un gemellaggio con le storiche fornaci di Montelupo. Oltre mille visitatori in due giorni sono i numeri di un buon successo

Si è trattato comunque di «una scommessa vinta - come ha sottolineato il coordinatore della manifestazione Sergio Bettini - che ci ha consentito di diventare un punto fermo e consolidato a livello internazionale, peraltro in un momento dove le eccellenze artigianali e in particolare quelle toscane vivono da anni il peso di una evidente flessione di mercato». Una grande risposta, dunque, alla voglia di innovare il mercato attraverso la ricerca e la sperimentazione di idee e nuovi metodi produttivi. E visto il forte gradimento espresso anche dai produttori stranieri, la replica per il prossimo anno è garantita.