

IMPRUNETA-FIESOLE

GOBETTI VOLTA:

 CICLO di incontri or
 Ripoli nell'istituto G
 di patologie ortoped
 pediatrica con la do

Terracotta-vino, nozze riuscite Due giorni alla fornace Artenova

IMPRUNETA *Degustazioni e convegni: tutto il programma*

GUSTO e artigianato, passato e innovazione, antiche tecniche e nuovi metodi di vinificazione. La cultura della conservazione del vino nella terracotta è tornata di grande attualità, tanto da diventare oggetto di studi universitari che saranno presentati durante la due giorni di «La Terracotta e il vino», appuntamento biennale in programma questo fine settimana alla fornace del cotto Artenova di Impruneta. Promossa dall'omonima associazione fondata da Leonardo Parisi, metterà a confronto le esperienze di 40 produttori italiani e stranieri in una convenzione internazionale con aziende provenienti da Australia, Nuova Zelanda, California, Oregon e tutta Europa, accomunate dall'usare le anfore di terracotta per il vino. Per il pubblico ci sarà la possibilità di assaggiare un centinaio di etichette, con vini toscani, italiani e esteri fermentati in giare e anche birre affinate in terracotta.

L'evento, promosso dal Comune di Im-



Alla fornace Artenova l'appuntamento con «Terracotta e vino»

pruneta e il Museo Archeologico di Montelupo con il coordinamento di Sergio Bettini, comincia sabato alle 11 con il convegno tecnico su vino e anfora. Tra i partecipanti il giornalista americano Paul White di «The World of Fine Wine», seguito dai risultati di due studi: «Metalli e vino in anfora, indagini anali-

tiche e stato dell'arte» e i risultati di una ricerca sull'influenza della fermentazione e dell'affinamento in giara sulle caratteristiche del vino del dipartimento di chimica dell'Università di Firenze su commissione della fornace di Impruneta Artenova. Il direttore del museo archeologico di Montelupo Marzio Cresci spiegherà come fare rete per divulgare l'antica pratica delle vinificazione in terracotta. Nel pomeriggio si confronteranno produttori georgiani e portoghesi con i loro vini affinati in talha portoghesi e qvevri georgiani.

Domenica alle 11,30 degustazione guidata «Le isole toscane e la Sardegna tra anfora e vino» a cura di Adriano Zago. Nel pomeriggio sarà presentato il libro «Voyage en amphore» delle fotografe giapponesi Keiko Kato e Maika Masuko. Il biglietto d'ingresso di 15 euro varrà per i due giorni. Informazioni: www.terracottaevino.com.

Manuela Plastina