

# Vino in anfora tra archeologia e produzione

written by Rivista di Agraria.org | 18 marzo 2016

Di Vittoria Capei Chiaromanni



Si è svolto ieri, 17 marzo 2016, a Firenze presso l'Accademia dei Georgofili, il convegno "Vino in anfora fra ricerca archeologica e produzione" organizzato con Vetrina Toscana, a conclusione del progetto "Tra terra e mare: Elba in vetrina". Il progetto ha cercato di mostrare l'Isola d'Elba, terza isola italiana per dimensione, da una prospettiva diversa rispetto alla visione comune "spiaggia e mare".

La conferenza è stata coordinata da Stefano Tesi, presidente Aset (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana), e sono intervenuti vari professionisti ed autorità come Gianni Anselmi del Consiglio Regionale della Toscana, Antonio Arrighi dell'azienda agricola Arrighi e Francesco Bartoletti, enologo del Gruppo Matura.

Oggetto principale del convegno è stato il binomio vino e terracotta, una pratica usata anticamente per la produzione del vino, oggi riscoperta ed usata da varie aziende tra le quali spicca quella agricola elbana Arrighi.

A dimostrazione dell'antico ed abituale utilizzo di questa pratica da parte dei produttori dell'Isola d'Elba vi sono degli interessanti scavi, effettuati sotto la direzione del Professor Franco Cambi e della dottoressa Laura Pagliantini del dipartimento "Archeologia dei paesaggi" dell'Università degli studi di Siena.

Grazie al loro lavoro svolto a Portoferraio, sono state riportate alla luce la villa rustica romana di San Giovanni e la Villa romana Delle Grotte, all'interno delle quali sono stati scoperti interessanti reperti: grandi contenitori in terracotta e numerose anfore. Tali contenitori, cosiddetti *dolia defossa*, costituiscono evidente testimonianza dell'uso della terracotta per la conservazione del vino.



Oggi, in seguito alla riscoperta di questa pratica, la terracotta dell'Impruneta, per le sue caratteristiche chimico-fisiche, ha assunto un ruolo di notevole importanza nella produzione di questi recipienti. Tale materiale è caratterizzato per le sue proprietà isolanti che consentono di conservare il vino in maniera ideale, così che esso possa mantenere le sue proprietà naturali. Attraverso moderne tecniche di chiusura dell'anfora il vino rimane completamente isolato dall'ossigeno e tramite uno speciale rivestimento con cera d'api esso non fuoriesce verso l'esterno.

Dopo queste illustrazioni è poi intervenuto un esponente dell'Associazione Italiana Sommelier il quale ha spiegato come le svariate tecniche di conservazione creino diverse sensazioni gusto olfattive, ciascuna con proprie caratteristiche.

A conclusione di questo percorso tra vino e terracotta si è svolta la degustazione di tre vini conservati in anfora, con accompagnamento di alcune specialità elbane prodotte da chef aderenti al Consorzio Elba Taste e servite dagli studenti dell'Istituto alberghiero "Brignetti" di Portoferraio.

Una splendida iniziativa che dimostra come vino, cibo e territorio siano parte integrante della nostra cultura e della nostra tradizione. Collaborare e lavorare insieme sono il segreto per offrire un migliore prodotto ai clienti, eccellente e di alta qualità: un prodotto completo ed unico, come uniche sono la nostra storia e tradizione.

*Vittoria Capei Chiaromanni, dottoressa triennale in "Comunicazione, media e giornalismo" e dottoressa magistrale in "Strategie della comunicazione pubblica e politica" presso l'Università degli studi di Firenze. Specializzata in "Marketing, comunicazione e pubblicità" presso l'Istituto Europeo di Design - Roma, ha svolto sul settore del vino la propria tesi di laurea dal titolo: "Il vino toscano tra tradizione ed innovazione. Il ruolo dell'azienda Marchesi Antinori". [vittoria.capei.c@gmail.com](mailto:vittoria.capei.c@gmail.com)*