

“Anphora”, a Pescara un evento dedicato ai vini vinificati e affinati in terracotta

22 Marzo 2024

di **Marcella Pace**



PESCARA – Non è più soltanto una sperimentazione. L’uso dell’anfora, nelle sue varie declinazioni, per la vinificazione e l’affinamento dei vini è ormai una scelta enologica e produttiva chiara e decisa, volta a segnare un nuovo futuro attraverso un contenitore che ha una storia millenaria alle spalle.

Lo sanno bene i produttori, abruzzesi e non, che parteciperanno ad “Anphora. Vini abruzzesi prodotti in anfora”, l’evento degustazione in programma domenica 24 marzo all’Aurum. Dalle 11 alle 19, nella elegante e suggestiva Fabbrica delle Idee di Pescara, sarà allestito un mega banco di assaggio per scoprire i mille volti dei vini prodotti utilizzando la terracotta. A promuovere questa manifestazione che alimenta l’attenzione queste tipologie di vino, è l’Ais Pescara, guidata dal delegato **Luca Panunzio**.

Pescara cavalca così l’onda di quella rivoluzione che anche a livello nazionale sta trovando la

sua massima espansione anche grazie a due manifestazioni internazionali, Vinitaly e Merano Wine Festival che si sono unite per la prima volta, per un evento di eccellenza volto a promuovere proprio l'anfora. A giugno infatti, il 7 e l'8 nelle gallerie Mercatali di Veronafiere, si incontreranno produttori, enologi e opinion leader tra convention scientifica, simposio, tavole rotonde e masterclass, per **"Amphora Revolution"** che vuole posizionarsi come prima referenza nazionale e internazionale grazie alla presenza di produttori in anfora provenienti da tutto il territorio italiano, insieme ad una serie di convegni e simposio tecnico-scientifici che avranno l'obiettivo di raccontare il fascino di queste tecniche enologiche "antiche", ma incredibilmente attuali.

A dimostrazione dell'attenzione crescente verso questo contenitore, poche settimane fa anche il **convegno sull'anfora organizzato da Feudo Antico a Tollo** (Chieti) e che ha visto esperti come **Attilio Scienza** docente all'università di Milano, tra i massimi esperti di anfora e di vitigni antichi, la produttrice lucana **Elena Fucci**, **Cesare Ricciato** dell'azienda Tava, che in Trentino produce anfore, e poi **Helmuth Köcher**, il fondatore del Merano Wine Festival, fare il punto sulla storia e sulle esperienze attuali legate a questo contenitore.

Ora un nuovo appuntamento sarà dedicato proprio all'anfora, dando l'occasione di testare con tutti i sensi, cosa significa per un vino passare attraverso la terracotta.

Domenica saranno proposti in degustazione i vini abruzzesi delle aziende Agricola Cirelli, Fattoria Nicodemi, Abbazia di Propezzano, Ciavolich, Cantina San Lorenzo, Vinum Hadrianum, Feudo Antico, La Valentina, Bossanova, Barone Cornacchia, Marchesi de' Cordano, Vigna Madre - Famiglia Di Carlo. I banchi d'assaggio vedranno anche vini extra regione: Elena Fucci (Basilicata), Foradori (Trentino Alto Adige), Biancardi (Puglia), Domenile Averesti (Romania), Gitana Winery (Moldavia), Domane Wachau (Austria).

L'evento coniugherà al vino anche l'arte con l'esposizione delle opere di **Ilaria Blasioli**, che è anche sommelier.