



MERANO (BZ) - VERONA (VR) – Al via domani alle Gallerie Mercatali di Veronafiere il primo evento vinicolo dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta e alle eccellenze di questa particolare nicchia dell'enologia, in programma il 7 e 8 giugno, nasce da un'idea del patron di Merano WineFestival, Helmuth Köcher, in collaborazione con Vinitaly.

Oltre 100 le aziende vitivinicole italiane produttrici di vini in anfora coinvolte insieme a una selezione di vini georgiani, protagonisti di un percorso di degustazione che conduce alla scoperta di una tecnica di vinificazione antica, oggi considerata rivoluzionaria perché innovativa in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico sempre più concreto. Inoltre, panel scientifici e di ricerca, tavole rotonde e masterclass esplorano e approfondiscono tecniche, biodiversità, segreti e approcci riguardanti l'arte enoica dei vini in anfora e la sua evoluzione negli anni e nei territori di riferimento. L'evento si apre ufficialmente venerdì 7 giugno alle ore 14:30 con la premiazione WH Amphora Platinum Award e la presentazione della nuova guida ufficiale "The WineHunter Amphora Award 2024", la prima guida dedicata interamente ai vini in anfora.

WALK AROUND TASTING E QVEVRI WINES

Dalle 15:00 alle 22:00 di venerdì 7 giugno e dalle 11:00 alle 20:00 di sabato 8 giugno, alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, Amphora Revolution accoglie oltre 100 aziende provenienti da tutta Italia per un Walk Around Tasting dedicato ai vini in anfora. Ad arricchire i banchi di degustazione anche una selezione di vini subacquei e vitigni antichi, con la partecipazione di Graspò, gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola che identifica, cataloga e vinifica vitigni antichi e minori a livello nazionale e

internazionale. Inoltre, un percorso incentrato sui vini provenienti dalla Georgia, luogo in cui ebbe inizio la tradizione della vinificazione in anfora circa 8.000 anni fa, completa un focus sui vini prodotti in giare di terracotta portando in scena i Qvevri Wines.

CONVEGNI E SIMPOSIUM

Ricco il programma di convegni tecnico scientifici e di ricerca, simposi e tavole rotonde che, grazie alla partecipazione di scienziati, esperti e opinion leader nazionali e internazionali affronta la tematica dei vini in anfora secondo diverse sfaccettature. Dalle 15:00 alle 16:30 “The Wine Odyssey – from the past to the future” è il panel scientifico a cura del prof. Attilio Scienza che esplora l’odissea del vino attraverso i secoli, analizzando le tecniche e le innovazioni che hanno trasformato la viticoltura, dall’antichità ai giorni nostri. A seguire, dalle 17:00 alle 18:30, “Grape Tracker. Vitigni dal passato per i vini del futuro” racconta invece l’evoluzione dei vitigni e delle tecniche di vinificazione nel tempo e la loro influenza oggi, a cura del dott. Aldo Lorenzoni di Graspò. Il simposio si conclude, dalle 18:00 alle 20:00, con “Evoluzione dei vitigni e delle anfore. Il miglioramento genetico delle varietà genetiche: La selezione clonale e la creazione di genotipi resistenti alle malattie”, un panel di ricerca in collaborazione

con Vivai Rauscedo.

Sabato 8 giugno dalle 11:30 alle 12:30, la tavola rotonda “Enologi italiani a confronto”, moderata dal conduttore televisivo e giornalista Andrea Radic e Francesca Granelli de “I Grandi Vini”, esamina le diverse prospettive, esperienze e approcci degli enologi italiani di talento: Elena Casadei - Le Anfore, Michele Bean - Roi Clar, Enrico Giovannini – Ottomani, Francesco Mondini – Etruscanywine, Robin Baum - Winemakersclub Italia, Josef Reiterer – Arunda.

Dalle 14:00 alle 15:00 va in scena la tavola rotonda sui “Vini georgiani: i segreti millenari di questa affascinante regione vinicola, dalle tecniche di vinificazione ancestrali alla varietà di vitigni autoctoni.” Condotta da Helmuth Koecher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival, è un appuntamento che conduce alla scoperta dei segreti millenari di questa regione vinicola, tra tecniche di vinificazione ancestrali e vitigni autoctoni. Dalle 16:00 alle 17:00 è in programma il convegno dedicato ai “Produttori di anfore”, dalla selezione delle materie prime alla lavorazione artigianale, condotta da Helmuth Koecher e con la partecipazione di: Michele Bean – Sirio Anfore - Massimo Carbone - Winejars, Impruneta, Luca Risso - Clayver, Federico Manetti - Manetti e Gusumano, Impruneta.

MASTERCLASS

Durante le due giornate di Amphora Revolution sono cinque le masterclass che suggeriscono un'esperienza sensoriale e gustativa unica. Venerdì 7 dalle 17:00 alle 18:00 la masterclass "Vini rossi in anfora - Un viaggio alla scoperta dei sensi, dal passato al futuro: il confronto" propone la degustazione di 6 vini rossi prodotti in anfora, mettendo a confronto tecniche antiche e moderne, l'intervento è moderato dal giornalista e conduttore televisivo Andrea Radic insieme a Simona Geri The WineSetter, membri della nuova commissione "The WineHunter Amphora Award".

Dalle 19:00 alle 20:00, invece, "10 Custodi per 10 Vitigni Rari – biodiversità viticola in Italia" permette di conoscere il segreto dell'origine della biodiversità viticola italiana, moderata da Aldo Lorenzoni di Graspo.

Sabato 8 dalle 13:30 alle 15:00 è in programma la masterclass di Roero Bric Castelvej "Territorio unico: Langhe bianco – Langhe Rosso". A seguire, dalle 15:00 alle 16:00 "L'arte dell'anfora: sensazione ed evoluzione del vino bianco in terracotta" è la masterclass che porta in degustazione 6 vini bianchi, espressione della naturalità e della purezza, a cura di Andrea Radic e Simona Geri. Dalle 17:00 alle 18:00, la masterclass "Underwater Wines – Vino subacqueo: alla scoperta delle profondità della maturazione del vino" offre una speciale panoramica sul particolare processo di invecchiamento e affinamento sotto il mare: un intervento moderato da Andrea Radic.