



RITORNO ALL'ARGILLA

Il vino dall'anfora al Barricoccio®

Martedì 15 ottobre 2013, ore 15

Tenuta Rubbia al Colle

Località Poggetto alle Pulledre, Suvereto (LI)

L'argilla è un materiale antico e allo stesso tempo nuovo per il mondo del vino. Chi vede nell'argilla il desiderio di naturalità, chi della tradizione, chi desidera sperimentare nuovi affinamenti, chi desidera comunicare in forma nuova. Il tutto condito dalle **caratteristiche fisiche dell'argilla che non sono standardizzabili** e che comunque devono essere gestite per poter entrare in contatto con il vino. E ultimo, ma non meno importante, la forma dei contenitori in argilla e la loro fragilità, che nel passato sono stati forse i motivi del loro abbandono.

Quello dell'argilla è un tema molto attuale che desideriamo affrontare in maniera magari inusuale, ma propositiva. Lo faremo martedì 15 ottobre presso Rubbia al Colle (Suvereto, Livorno), la tenuta toscana dell'Arcipelago Muratori, destinata alla produzione di vini rossi. Dalle 15,00 alle 17,00 si alterneranno gli interventi del **Prof. Attilio Scienza** (Università Cattolica di Milano) e dei giornalisti **Pier Bergonzi della Gazzetta dello Sport, Luciano Ferraro de Il Corriere della Sera e di Alessandro Torcoli di Civiltà del Bere**. Ciascun intervento sarà intervallato dalla degustazione di un vino che attraverso varie forme e modi "passa per l'argilla" durante la sua fase produttiva.

Le degustazioni dei vini saranno guidate da **Luca Gardini (Miglior Sommelier al Mondo)** insieme alla voce del produttore che racconterà la sua storia e il suo prodotto.

Il **Capasonato Primitivo di Manduria della Vinicola Savese** (Sava, Taranto) sarà raccontato dalla famiglia Picchierri e farà riferimento alla tradizione italiana, e non solo georgiana quindi, dell'utilizzo di argilla. Seguirà la degustazione di **Pinthos Rosso Cerasuolo di Vittoria dell'Azienda Agricola Cos** (Vittoria, Ragusa) presentato da Giusto Occhipinti. **Elisabetta Foradori** (Trento) introdurrà il suo **Teroldego Morei** e per ultimo Francesco Iacono (vitienologo delle Tenute dell'Arcipelago Muratori) descriverà il suo **Barricoccio® Val di Cornia Suvereto Sangiovese della Tenuta Rubbia al Colle** che ospita l'evento.

Un modo dunque per parlare di storia e di futuro assaggiando ciò che antiche e nuove tecniche di uso dell'argilla in enologia possono conferire al vino.

ARCIPELAGO MURATORI