

[Merano WineFestival e Vinitaly puntano al rilancio dei vini in anfora con “Amphora Revolution”](#)

scritto da Redazione | 13/03/2024



Venerdì 7 e sabato 8 giugno 2024, le Gallerie Mercatali di Veronafiere accoglieranno produttori, enologi e opinion leader tra convention scientifica, simposio, tavole rotonde e masterclass. Nato dalla partnership tra due organizzazioni storiche, il progetto riunisce una selezione dei migliori vini in anfora a livello nazionale, ma promuove e valorizza anche una vecchia tecnologia che può tornare preziosa

Si chiama **“Amphora Revolution”** il nuovo evento interamente dedicato alla cultura e all’approfondimento dei migliori vini in anfora prodotti nel nostro Paese. Nato dalla collaborazione tra **Merano WineFestival** e **Vinitaly**, il progetto intende **rilanciare una tecnica antica** sinonimo di naturalità del prodotto e sostenibilità, oltre a rappresentare una sfida contro il cambiamento

climatico.

Amphora Revolution: la rivoluzione che nasce dal passato

Venerdì 7 e sabato 8 giugno, presso le **Gallerie Mercatali di Veronafiere**, **Amphora Revolution** unirà produttori, enologi e opinion leader tra convention scientifica, simposio, tavole rotonde e masterclass.



Gallerie Mercatali di Veronafiere (Foto © Ennevi).

«È una iniziativa che si inserisce nella linea del piano strategico di sviluppo di Veronafiere per il triennio 2024-2026 ed esplora nuovi ambiti b2b e b2c strettamente connessi al settore enologico che ha nel Vinality una piattaforma promozionale internazionale in grado di proporre il vino in tutte le sue declinazioni e le sue possibili proiezioni commerciali», evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

A sottolineare come quest'antica forma di vinificazione possa trasformarsi in una rivoluzione futura sostenibile, è anche **Helmuth Köcher**.

«L'uomo produce vino in anfora da almeno 8mila anni, come dimostrano gli scavi archeologici in Georgia. L'Italia ha un grande potenziale, c'è molta qualità e lo dico anche in base al confronto che ho avuto modo di fare negli ultimi quindici anni con i vini

georgiani. Abbiamo voluto creare questo evento per valorizzare questa antica tradizione che oggi più che mai si rivela un'innovazione, una vera rivoluzione. Ecco perché "Amphora Revolution": un patrimonio antico che può garantire la naturalità del prodotto, in sintonia con la sostenibilità ambientale e che può rappresentare una sfida contro i cambiamenti climatici».

Il vino in anfore di argilla: i vantaggi della tecnica nata 8mila anni fa

Il vino fermentato, invecchiato e conservato in anfore di argilla è una **pratica nata in Georgia 6.000-8.000 anni fa** che sta vivendo una rinascita in tutto il mondo e che offre nuove opportunità alla viticoltura.

Secondo i sostenitori, l'uso moderno di questa tecnica **consente una lenta micro-ossigenazione, temperature controllate naturalmente**, pura espressione del frutto e ammorbidimento dell'acidità - o, se cotta a temperatura molto elevata, conservazione dell'acidità. L'anfora, inoltre, offre un **vantaggio ambientale e finanziario**, con una durata di decenni se non secoli.



La vinificazione in anfora è nata in Georgia 6.000-8.000 anni fa (Foto © Ufficio stampa).

La presentazione ufficiale a Vinitaly 2024

In occasione di [Vinitaly 2024](#), dal 14 al 17 aprile, il progetto verrà presentato ufficialmente attraverso una masterclass condotta da **The WineHunter Helmuth Köcher** che avrà l'obiettivo di raccontare in anteprima le eccellenze dei vini prodotti attraverso l'antica tecnica dell'utilizzo di giare in terracotta.