

## L'EDIZIONE ZERO DI AMPHORA REVOLUTION: SPOTLIGHT SUL VINO IN ANFORA CHE HA DISEGNATO NUOVE PROSPETTIVE PER IL FUTURO

*L'evento targato Merano WineFestival e Vinality, svoltosi il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ha ospitato oltre 101 aziende produttrici di vino in anfora provenienti da tutta Italia e ha "piantato un seme per il futuro" dando voce a una particolare nicchia dell'enologia. Interessante occasione di networking tra convegni scientifici e di ricerca, curati dal professor Attilio Scienza, masterclass e tavole rotonde con gli enologi a confronto. Presentata, inoltre, durante l'inaugurazione, la nuova guida ufficiale "The WineHunter Amphora Award 2024" e premiati i WH Amphora PLATINUM Award.*

**Merano (BZ) - Verona (VR), 12 giugno 2024** – Obiettivo raggiunto per [Amphora Revolution](#), il primo evento nazionale e internazionale dedicato ai vini in anfora, nato dalla joint venture tra **Merano WineFestival** e **Vinality**, che si è svolto il 7 e l'8 giugno nelle Gallerie Mercatali di Veronafiere. La manifestazione, infatti, si è dimostrata **un'importante rampa di lancio per una nicchia enologica che ha recuperato una tradizione antica come innovazione**. «È stato piantato un seme per il futuro» dichiarano Helmuth Köcher – The WineHunter e patron di Merano WineFestival - e Maurizio Danese – amministratore delegato di Veronafiere, che hanno ideato Amphora Revolution proprio per creare **un punto di incontro tra i produttori** di vini in giare di terracotta, nonché promuovere e valorizzare questa tecnica antica ma al tempo stesso rivoluzionaria. Qualificate le presenze, sia per quanto riguarda i winelover, molto informati, e gli operatori professionali con buyer e più di 100 giornalisti accreditati: la tendenza ha mostrato un pubblico specializzato e fortemente interessato e preparato al tema, un segnale positivo che sprona però a porsi l'ulteriore obiettivo di coinvolgere una platea sempre più ampia e variegata.

### LA GUIDA UFFICIALE E LE PREMIAZIONI THE WINEHUNTER AMPHORA AWARD

Nel contesto dell'inaugurazione di Amphora Revolution, venerdì 7 giugno è stata presentata ufficialmente la **nuova guida "The WineHunter Amphora Award 2024"**, la prima guida dedicata interamente ai vini in anfora, ideata da Helmuth Köcher, che include una selezione di vini degustati e premiati da una speciale commissione d'assaggio. Con l'occasione, sono stati assegnati i premi **WH Amphora Platinum Award**, ovvero il massimo riconoscimento possibile, ai vini: REND NEN 2020 Erbaluce di Caluso di Luca Leggero (Piemonte), MIGIU Isola dei Nuraghi 2021 di LE ANFORE (Sardegna), Chambave Muscat 2022 di Rosset Terroir (Valle D'Aosta), Garnellen 2020 di Tröpftalhol (Alto Adige). Assegnati inoltre gli **Amphora Wine Packaging**, per l'etichetta più rappresentativa a Cielo Sommerso di Tenuta San Marcello (Marche) e Pagus Cerbaia di Poggio al Tesoro (Toscana).

### WALK AROUND TASTING E QVEVRI WINES

**Oltre 101 le aziende produttrici di vini in anfora provenienti da tutta Italia** presenti ai banchi di assaggio allestiti alle Gallerie Mercatali di Veronafiere nelle giornate di venerdì 7 e sabato 8 giugno, a cui si è aggiunta **una selezione di etichette georgiane Qvevri Wines, di vini subacquei e prodotti da vitigni antichi**, con la partecipazione di G.R.A.S.P.O., 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. Una proposta di eccellenze che ha attirato in particolare un pubblico di appassionati e operatori del settore specializzati e che si è rivelata un importante punto di incontro e confronto tra aziende vitivinicole, unite dalla stessa curiosità e dedizione per il recupero dell'antica tecnica di vinificazione in anfora.

### CONVEGNI E SIMPOSI

Intenso il programma di convegni tecnico scientifici e di ricerca, simposi e tavole rotonde organizzati durante Amphora Revolution che ha disegnato **nuove prospettive per il futuro dei vini in anfora**. Occasioni di confronto, analisi ed elaborazione di dati che hanno evidenziato una tecnologia antica come innovazione e rivoluzione, specialmente in risposta alle sfide dettate dal rispetto della sostenibilità e dai cambiamenti climatici in atto. Il **professor Attilio Scienza**, presidente del comitato scientifico della manifestazione, ha condotto panel tecnico-scientifici con la partecipazione di: Nereo Pederzoli, dei professori Osvaldo Failla e Raffaele Guzzon, David Maghradze e Steven Batjuk in **"The Wine Odyssey – from the past to the future"**; il

MW Andrea Lonardi, Manna Crespan, Gianluca Telolli, Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi in **“GRAPE TRACKER. Vitigni dal passato per vini del futuro”**. Successo anche per il panel di ricerca **“Evoluzione dei vitigni e delle anfore. Il miglioramento delle varietà georgiane: la selezione clonale e la creazione di genotipi resistenti alle malattie”** con Eugenio Sartori di Vivai Cooperativi Rauscedo e il georgiano Steven Batjuk. Alla tavola rotonda **“Enologi Italiani a confronto”**, condotta da Andrea Radic e Francesca Granelli, hanno partecipato: Elena Casadei (Le Anfore), Michele Bean (Roi Clâr), Francesco Mondini (Etruscanywine), Robin Baum (Winemakersclub Italia), Stefano Parisi (Poggio al Pino 1872) e Josef Reiterer (Arunda). La tavola rotonda **“Vini georgiani: l’origine della viticoltura”** ha visto, invece, gli interventi di Carlo Catani e Massimo Palmieri e la moderazione di Helmuth Köcher. Infine, la tavola rotonda **“Produttori di anfore”** ha visto la partecipazione di Michele Bean (Sirio Anfore), Massimo Carbone (Winejars), Luca Risso (Clayver) e Federico Manetti (Manetti e Gusmano) con Helmuth Köcher e Andrea Radic.

## LE MASTERCLASS

Dalla teoria alla pratica: le masterclass di Amphora Revolution sono state preziosa occasione per vivere un’esperienza sensoriale e gustativa che ha condotto i partecipanti in un viaggio nel tempo e nello spazio. **“Vini Rossi in Anfora - Un viaggio alla scoperta dei sensi, dal passato al futuro: il confronto”** è stata dedicata a sei vini rossi prodotti in anfora - Hadrianum (Abruzzo), Drei Donà (Emilia – Romagna), La lepre e la luna (Marche), Roi Clâr (Friuli), Catabbo (Molise), Terrae Laboriae (Campania) - e moderata dal giornalista e conduttore televisivo **Andrea Radic** insieme a **Simona Geri**, degustatore, commissario di giurie nazionali e internazionali, membri della nuova commissione **“The WineHunter Amphora Award”**. La masterclass **“10 Custodi per 10 Vitigni Rari – biodiversità viticola in Italia”** moderata da Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi, ha svelato il segreto dell’origine della biodiversità viticola italiana, moderata da Aldo Lorenzoni di G.R.A.S.P.O. Presenti i vini delle cantine: La Chimera (Avanà Metodo Classico), La Rabiosa (Vernazola), Emilio Bulfon (Sciaglìn), In Sordina (Pomella), Santa Maria Valverde (Dindarella), Tenuta La Marchesa (Uvalino), Tenuta di Pietra Porzia (Lecinaro), Terenzuola (La Merla), Sacramundi (Saccola) e Sassotondo (Nocchianello Nero). La masterclass di Roero Bric Castelvey **“Territorio unico: Langhe bianco – Langhe Rosso”** ha trasportato gli ospiti tra le colline piemontesi con Cristian Gallino. **“L’arte dell’anfora: sensazione ed evoluzione del vino bianco in terracotta”** ha portato in degustazione sette vini bianchi, espressione della naturalità e della purezza, a cura di Andrea Radic e Simona Geri, delle cantine: Feudo Antico (Abruzzo), Luca Leggero (Piemonte), Petrognano (Toscana), Le Anfore di Elena Casadei (Toscana), Vigne San Lorenzo (Emilia-Romagna), Tenuta San Marcello (Marche) e Tenuta La Regola (Toscana). Infine, **“Underwater Wines – Vino Subacqueo: alla scoperta delle profondità della maturazione del vino”**, a cura di Andrea Radic, ha proposto una speciale panoramica sul particolare processo di invecchiamento e affinamento sotto il mare con le cantine: Cantine Paololeo (Puglia), Cantina di Venosa (Basilicata), Tenuta del Paguro (Emilia-Romagna), Consorzio AGER Asprino (Campania), Jamin Portofino (Liguria) e Vallecamonica (Lombardia).

Link alla [cartella stampa](#)

### Ufficio Stampa:

[smstudio](#) | pr & communication

Stefania Mafalda [press@smstudiopr.it](mailto:press@smstudiopr.it) M +39 345 5810 157

### Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it);

Twitter: [@pressVRfiere](#) | Facebook: [@veronafiere](#)

Web: [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

### Ispropress

Tel.: +39.045.2213790 [ufficiostampa@ispropress.it](mailto:ufficiostampa@ispropress.it)