

Dire “anfora” non basta

Avanza la ricerca scientifica sull'uso di questi contenitori in vinificazione e maturazione, ponendo nelle mani dell'enologo conoscenze atte a effettuare scelte consapevoli in funzione dell'obiettivo enologico

Andrea Bellotto e Federico Giotto
Giotto Wine Listeners (GiottoConsulting Srl)

La storia della vinificazione in anfora affonda le sue radici in Georgia, dove le prime tracce risalgono a circa 8.000 anni fa. Questa tecnica antica si è poi diffusa in tutto il Mediterraneo, diventando un elemento essenziale nelle pratiche enologiche di molte culture, come contenitore sia per la fermentazione che per l'affinamento. La sua riscoperta negli ultimi decenni è stata in parte guidata da un rinnovato interesse verso la naturalità e la sostenibilità del processo di vinificazione. Oggi, l'anfora vive un momento di grande rinnovamento e rappresenta un simbolo di innovazione, un ponte tra la tradizione e le esigenze qualitative moderne, capace di rispondere alle nuove sfide enologiche e di aiutare l'enologo nell'interpretare il terroir in modo unico. Tuttavia, risulta ancora complesso per molti approc-

ciarsi in modo scientifico al mondo delle anfore enologiche; basti pensare che se valutiamo il numero di pubblicazioni scientifiche sul legno (Fonte: Scopus), dal 1978 al 2022 esse sono state 1341, mentre quelle sulle anfore solo 249 (e di queste la grande maggioranza era di carattere archeologico e non enologico). Questi numeri indicano l'assoluta necessità di continuare in modo scientifico lo studio delle anfore e dei materiali ceramici in enologia, per poterne comprendere a pieno il potenziale.

Tradizionali vs moderne

Negli ultimi anni l'uso dell'anfora si è ampliato, trovando applicazione in tutte le fasi della vinificazione, dalla fermentazione fino all'affinamento, sia per vini bianchi che per rossi e rosati. L'adozione delle anfore è stata negli anni influenzata sia da motivazioni ideologiche, come la ricerca di una maggiore purezza e connessione con la natura, sia da motivi qualitativi, legati alle caratteristiche uniche di questi contenitori e al loro ruolo chiave nell'aiutare il potenziale enologico delle uve a emergere. Il mondo delle anfore rimane estremamente vario ed eterogeneo, con differenze enormi tra i manufatti, a livello costruttivo, chimico, fisico e al loro impatto gustativo e olfattivo. Per praticità possiamo individuare due grandi gruppi:

- le anfore tradizionali, che si rifanno alla tradizione antica e che tendenzialmente hanno porosità maggiori e conseguentemente una permeabilità all'ossigeno più elevata (anche eccessiva), nonché tendenza a conferire note terrose ai vini e rischio di cessioni di metalli;

