

Valorizzazione dei vitigni autoctoni calabresi e vinificazione in anfora senza solfiti aggiunti

Regione

Calabria

Comparto/Prodotto

Viticultura » Vini comuni

Anno di realizzazione

2017

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Prima trasformazione

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

Archeoenologica di Bafaro Francesco Gabriele



Indirizzo

Via Serricella 28

87041 Acri CS

Italia

L'azienda Archeoenologica di Bafaro nasce nel luglio del 2017; si tratta di una cantina sperimentale attrezzata per la produzione di vini in anfora. All'interno del laboratorio, sono poste le nostre anfore interrate dentro casseforme di legno. Non vengono utilizzati materiali moderni come plastica o acciaio. La temperatura e l'umidità sono costantemente controllate.

I vini prodotti attualmente, vinificati e affinati in anfora, sono:

- il Rosso Acroneo Arkon, un grande rosso molto strutturato e dal colore rubino intenso, con una leggera nota amara finale e ricco bouquet. La base del vino è il greco nero (80%) più altri vitigni antichi autoctoni (Mandonico nero 20%) che ho ricercato tramite uno studio paleobotanico.
- Acroneo Elektron è un vino di cui si era persa la metodologia di produzione. La base di questo vino ambrato è il greco bianco, il colore particolare è dovuto alla vinificazione in anfora. Il vino non è ossidato e non si tratta di un passito, il gusto è molto delicato ed amabile, il bouquet dei profumi è intensissimo. Risulta molto difficile descriverlo essendo un prodotto particolare e diverso da tutti gli altri vini.



Origine dell'idea innovativa

L'azienda Archeoenologica nasce dall'unione di due grandi passioni, quella per l'archeologia e per l'enologia. Come archeologo ho dedicato tutta la mia ricerca agli antichi impianti di produzione e alle metodologie di vinificazione usate nel Bruzio, antica Enotria, terra da sempre vocata alla produzione di vini fin dall'epoca più remota. La produzione dell'archo-vino Acroneo è frutto di uno studio accurato delle fonti letterarie, iconografiche e archeologiche. Ogni aspetto è curato nei minimi dettagli, per ricostruire il processo di vinificazione antico, si tratta di archeologia sperimentale.

Descrizione innovazione

Il progetto di archeologia sperimentale Archeo-Vino Acroneo nasce dalla volontà di ricostruire il processo di vinificazione antico e di sperimentare le tecniche di coltivazione della vite usate nell'antichità. La prima fase del progetto è stata indirizzata allo studio dei vitigni autoctoni calabresi, quelli più vicini alle varietà coltivate in antico e all'individuazione di aree adatte all'impianto dei vigneti sperimentali. Si vogliono valorizzare i vitigni autoctoni che paiono presentare interessanti caratteristiche enologiche per la produzione di vini in purezza o in taglio. La ricerca di un sostituto alla barrique, comunemente utilizzata dalla maggior parte delle cantine moderne, e l'idea di riprodurre un archeo-vino (il più possibile vicino a quello degli antichi) ha portato la nostra attenzione su una tradizione antichissima come quella della vinificazione o della conservazione del vino in contenitori di terracotta, come l'anfora. Tradizione che per la maggior parte delle regioni viticole europee era, tuttavia, ormai persa da secoli se non da millenni. Alle anfore viene attribuita la caratteristica di mantenere i vini più giovani nel colore e nell'aroma, pur consentendo una corretta evoluzione, soprattutto nei tratti gustativi.

A cosa si deve tale capacità? In realtà non ci sono per il momento risposte dalla scienza e dalla ricerca. Si possono fare solo alcune ipotesi, distinguendo tra i vari usi che si fanno delle anfore e i diversi trattamenti che i contenitori subiscono o meno per essere resi più adatti all'uso enologico. Per il progetto Archeo-Vino Acroneo, si utilizzano anfore del tutto interrate, sia per la vinificazione sia per la conservazione dei vini, con macerazione sulle bucce che - sia nel caso delle uve bianche sia di quelle rosse - si protraggono per periodi molto lunghi, anche di otto o nove mesi. I risultati qualitativi sono dovuti sia al

contenitore sia al contatto prolungato del mosto con le fecce, che favoriscono l'evoluzione dei caratteri gustativi, e con le bucce, che arricchiscono il vino di sostanze antiossidanti.

Uno degli aspetti più interessanti per l'affinamento del vino è sicuramente l'inerzia termica dei materiali argillosi e la loro capacità coibentante, caratteristiche che dipendono dal volume dei contenitori e dallo spessore delle pareti. Queste proprietà contribuiscono a dare struttura ai vini giovani, che acquisiscono fin da subito consistenze importanti e portate all'invecchiamento, capaci di resistere e conservarsi nel tempo, anche senza l'aggiunta di solfiti. Altro ruolo importante è poi da attribuire alla forma rotondeggiante dei contenitori, che favorirebbe la sospensione delle fecce in modo da favorire un batonnage naturale. La terracotta è un materiale poroso e permeabile sia ai gas sia, in parte, ai liquidi. L'azione di ossigenazione sull'evoluzione dei vini dipende dal tipo di argilla usata e dalla sua porosità, questi due parametri influenzano sia il passaggio di ossigeno sia le perdite per evaporazione. L'interramento dei contenitori ha lo scopo di ridurre entrambi gli effetti in quanto l'anidride carbonica prodotta in fermentazione resterebbe più a lungo negli strati inferiori del terreno, riducendo l'accesso dell'ossigeno. Allo stesso tempo la minore circolazione di aria sulla superficie esterna degli orci ridurrebbe l'evaporazione e i cali di prodotto. Al contrario delle barriques, l'argilla non rilascia alcuna sostanza nel vino tale da influenzarne il gusto e, diversamente dall'acciaio, non racchiude ermeticamente il suo contenuto ma lo lascia "respirare", grazie ad uno scambio maggiore con l'esterno. Inoltre le anfore non hanno problemi causati dai campi elettromagnetici che le cisterne in acciaio sono soliti generare.



Valorizzazione dei vitigni autoctoni calabresi e vinificazione in anfora senza solfiti aggiunti

4/5

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/valorizzazione-dei-vitigni-autoctoni-calabresi-e-vinificazione-anfora>



Benefici dell'Innovazione

Economici

Le anfore sono economicamente più vantaggiose delle botti, perché sebbene il costo iniziale sia paragonabile a quello di una barrique, al contrario di queste ultime, possono essere continuamente riutilizzate senza alterare le loro caratteristiche.

Per l'ambiente

L'utilizzo di agricoltura biologica in vigneto e l'assenza di prodotti chimici utilizzati nella realizzazione del prodotto (come additivi, coloranti, conservanti ecc.) riducono i rischi per l'ambiente.

Per il benessere

Le anfore contribuiscono a dare struttura ai vini giovani che acquisiscono, fin da subito, consistenze importanti e portate all'invecchiamento, capaci di resistere e conservarsi nel tempo, anche senza l'aggiunta di solfiti. Aspetto quest'ultimo da non sottovalutare e che rende i vini particolarmente appetibili anche per fasce di consumatori che non tollerano questo tipo di conservanti, comunemente usati nella maggior parte dei prodotti in commercio. I prodotti così ottenuti si inseriscono nel sempre crescente e prestigioso mercato dei vini naturali.

Per il sociale

Rivalutazione del territorio, conservazione dei vitigni autoctoni.

Altre informazioni

Riconoscimenti

Tipo riconoscimento

Oscar green categoria 2018

Valorizzazione dei vitigni autoctoni calabresi e vinificazione in anfora senza solfiti aggiunti

5/5

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/valorizzazione-dei-vitigni-autoctoni-calabresi-e-vinificazione-anfora>

Descrizione Riconoscimento

Menzione Speciale Azienda Bafaro Oscar Green 2018
