

Programma:

Sabato 19 Novembre

Ore 10,00 apertura della manifestazione

Ore 11,00-13,00 Convegno: "La Terracotta e il Vino" tra nuove scoperte e antiche conoscenze. Scienza enologica e archeologia a confronto

Relatori:

- Francesco Bartoletti e Adriano Zago, Enologi Metalli e vino in anfora, indagini analitiche e stato dell'arte
- Luciano Lepri, Tania Martellini e Alessandra Cincinelli, Università di Firenze Influenza della fermentazione e dell'affinamento in giara sulle caratteristiche del vino
- Dr Paul J. White, Oxford University L'Argilla è qui per sempre: le nuove tecnologie che si ispirano alle alle antiche tradizioni georgiane e portoghesi
- Ilaria Alfani e Marzio Cresci, Museo Archeologico di Montelupo Fiorentino Parlando dell'Anfora di Empoli. Sulla costituzione di una Rete di Musei per divulgare "la terracotta e il vino".

Moderatore del convegno: Adriano Zago, Agronomo ed Enologo

Ore 15,00-17,00 Degustazione guidata: Prima Mondiale: produttori georgiani e portoghesi a confronto. Un incontro fra lontani cugini dopo 2000 anni

Conduce: Paul J. White, Oxford University

Intervengono: Irakli Cholobargia, Responsabile Agenzia Nazionale del Vino della Georgia Pedro Ribeiro e Domingos Soares Franco, produttori portoghesi

Moderatore della degustazione: Francesco Bartoletti, enologo

Ore 17,30 Proiezione del filmato di Guillaume Bodin " Il Vino, le Donne, la Biodinamica' Introduce Adriano Zago

Ore 19,00 chiusura della manifestazione

Domenica 20 Novembre

Ore 10,00 Apertura della manifestazione

Ore 11,30-13,00 Degustazione guidata: Isole Toscane e Sardegna fra anfora e vino Conducono Francesco Bartoletti e Adriano Zago

Ore 15,00 Presentazione del libro fotografico di Keiko Kato: Voyage en anphore Introducono Paola Baroni e Sergio Bettini

Ore 19,00 Chiusura della manifestazione

All'interno della Manifestazione sarà presente un punto Ristoro ed un'Enoteca dove poter acquistare i vini dei produttori partecipanti

web-site: www.terracottaevino.com - e-mail: info@terracottaevino.com

Con il patrocinio di: contributo di:



















Produttori partecipanti:

Produttori vitivinicoli italiani

Azienda Agricola Cirelli Atri, Abruzzo

Azienda Agricola Arrighi Porto Azzurro, Isola d'Elba, Toscana

Azienda Agricola Petrolo Arezzo, Toscana

Tenuta Casadei Suvereto, Toscana

Tenuta Olianas Gergei, Sardegna

Tenuta La Mano Verde San Mazzano Oliveto, Piemonte

Azienda Agricola La Corte D'Aibo Monteveglio, Emilia Romagna

Azienda Agricola I Cacciagalli Teano, Campania

Azienda Agricola Marino Maria Salerno, Campania

Azienda Agricola Al di là del fiume Marzabotto, Emilia Romagna

Tenuta Belvedere Rignano sull'Arno, Toscana

Azienda Agricola Crealto Alfiano Natta, Piemonte

Azienda Agricola 1701 Cazzago San Martino, Lombardia

Castello dei Rampolla Panzano in Chianti, Toscana

Rocco di Carpeneto Carpeneto, Piemonte

Azienda Agricola Monte dei Roari Valeggio sul Mincio, Veneto

Tenuta Casteani Gavorrano, Toscana

Azienda Agricola Montesecondo San Casciano, Toscana

Azienda Agricola Elisabetta Foradori Mezzolombardo, Trentino-Alto Adige

Azienda Agricola Ampeleia Roccatederighi, Toscana

Azienda Vinicola Savese Vini Pichierri di Sava, Taranto, Puglia

Casa Belfi - Albino Arman Treviso, Veneto

Birra del Borgo Borgorose, Lazio

Produttori vitivinicoli stranieri

Wein von Ploder Austria

Zorah Wines Armenia

AmByth Estate California

Beckham Estate Vinevard (AD Beckham), Oregon

Minimus Wines Oregon

Trofeo Estate Pty Ltd Dromana, Australia

Pato Vinhos Portogallo

Herdade Do Rocim Portogallo

Herdade Do Esporão Portogallo

José Maria Da Fonseca José de Sousa, Portogallo

Altas Quintas Portogallo

Champagne Henri Giraud Francia

Domaine de Noiré Francia

Domaine Pascal Lambert Francia

Domaine de la Pousse d'Or Francia

La Baronne Francia

Chateau de Piote Francia

Gotsa Family Wines Georgia



