



Il racconto di una verticale di vini in anfora, tenutasi a Wine & Siena 2025

*“Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro” è la masterclass ospitata a **Palazzo Squarcialupi** di Santa Maria della Scala, presentata da Helmuth Köcher e Andrea Radic. Vi raccontiamo dei 7 vini presentati in degustazione*

© Articolo di Marco Sciarrini

Dal 24 al 27 gennaio, nella città del Palio si è celebrata la decima edizione di **Wine & Siena** e, nel suo fitto programma, si sono avvicendati numerosi appuntamenti interessanti. Tra questi, la **masterclass sui vini in anfora**, tema molto caro a **Helmuth Köcher**, patron della manifestazione senese e ideatore anche dell'evento **Amphora Revolution**, dedicato al mondo dell'anfora (ne avevamo [scritto su queste pagine](#)).

Wine & Siena 2025: la masterclass “Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro”

La masterclass Amphora Evolution a Wine & Siena 2025 si è tenuta negli eleganti e storici

ambienti di **Palazzo Squarcialupi** a Santa Maria della Scala ed è stata presentata dallo stesso Köcher insieme al giornalista **Andrea Radic**.



L'ingresso di Wine & Siena 2025 (Foto © Marco Sciarrini).

La viticoltura della Georgia celebrata anche dall'Unesco

Che il riferimento per le anfore sia la Georgia è ormai assodato. La sua posizione sulla Via della Seta è sempre stata considerata un ponte verso l'Asia dove il Caucaso ha demarcato il confine. In questi territori, la viticoltura esiste già da 8000 anni ed è diventata inseparabile dall'identità nazionale. Non a casa, nel 2013, l'Unesco ha decretato patrimonio culturale immateriale l'antico metodo di vinificazione tradizionale georgiano, basato sull'utilizzo di **vasi di argilla Qvevri**. Molti studiosi affermano anche che dalla parola georgiana "gvino" provenga l'etimologia della parola "vino".

Il vino è anche caratterizzante nei banchetti tradizionali denominati "**Supra**" che, letteralmente significa "tovaglia", e in quelli funebri "**Supra Scura**" dove un cerimoniere chiamato "**Tamadà**" scandisce i tempi delle celebrazioni e invita i convenuti a bere il vino da corni di animali. Diremmo, un sommelier ante litteram che suggerisce un brindisi chiamato in georgiano *gaumargjos*.

I 7 vini in anfora degustati a Siena

Di seguito, il nostro racconto dei vini degustati nell'ambito della masterclass: **“Amphora Evolution, ciò che unisce passato, presente e futuro”**.



I sette vini degustati nella masterclass (Foto © Marco Sciarrini).

Sequerciani: Verment'oro Toscana Igt 2023

100% Vermentino. Terreno di argille e palombini. Fermentazione spontanea. Le vinacce restano a contatto con il succo, il 60% del mosto fermenta in anfore Tava, il 10% in qvevri con uva diraspata e il 30% in acciaio, con circa dieci giorni di macerazione sulle bucce. L'affinamento segue un percorso accurato: 7 mesi sulle bucce in Tava, 9 mesi sulle bucce in qvevri, mentre una piccola parte affina senza bucce in botti di acacia e in acciaio. L'assemblaggio finale avviene dopo 12 mesi, seguito dall'imbottigliamento. Colore giallo oro antico, al naso fruttato con note di frutta gialla (mela golden e pesca gialla), leggere note erbacee officinali, di paglia e di zafferano, aromi di liquirizi. Al palato fresco, sapido, di bella struttura e grande pulizia di bocca, con sensazioni agrodolci, lunga persistenza. 13,5% Vol.

Tenuta San Marcello: Indisciplinato Marche Igt 2022

100% Verdicchio di cui il 60% della massa proveniente da vendemmia tardiva. Suolo argilloso, calcareo, costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici del Monte Murano e Grotte di Frasassi. Esposizione: Ovest -Nord-Ovest, ad un' altitudine

di 290 m. slm. Il 35% della massa affina per 9 mesi in anfora georgiana (Qvevri) interrata e tombata, il restante 65% della massa, sosta 9 mesi in vasche di acciaio su fecce fini, segue 1 mese in bottiglia. Alcol: 15%. Colore giallo dorato intenso e vivace, al naso floreale ed erbaceo di ginestra e camomilla, radici di genziana e rosmarino, con sfumature balsamiche, note fruttate di pesca matura, albicocca, nespola frutta secca. Al palato è fresco, sapido con sorso elegante e pieno, fine la struttura con bella corrispondenza gusto-olfattiva e di lunga persistenza con rimandi agrumati.

La Pietra del Focolare: Anfora Colli di Luni Dop 2020

100% Vermentino. Terreni con esposizione a sud con altitudine a 80 mt slm. La vinificazione avviene con lunga fermentazione a temperatura controllata, macerazione sulle bucce e fecce per 9 mesi con frequenti follature in acciaio, affinamento in anfora porcellana per 2 anni. Gradazione alcolica 13,5% vol. Colore giallo paglierino, al naso fruttato con note agrumate e di pesca, sensazioni erbacee balsamiche di rosmarino ginestra elicriso, al palato fresco sapido con grande corrispondenza gusto olfattivo di lunga persistenza salina.

Luca Leggero: "La Vila" Nebbiolo Canavese Doc 2022

100% Nebbiolo. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere d'Austria da 25 hl e 50 hl e in anfora da 16hl e 7,5 hl, segue 5 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con sfumature granata; al naso bouquet con note floreali di rosa e peonia, rosmarino, fruttate di piccoli frutti, ribes, mora, prugna e ciliegia matura e sotto spirito, note speziate di liquirizia, tabacco, noce moscata e vaniglia. Al palato fresco, sapido con sorso elegante in equilibrio tra nota sapida e tannino fine sulle note olfattive, con prolungato finale. Grande richiamo di beva.

Tröpfelhof Bärleitn VDT 2020

100% Cabernet Sauvignon. Vigna di 1 ettaro a 300 m slm. sopra il lago di Caldaro, su una terrazza leggermente inclinata e orientata verso sud-est con vigne di 25 anni. Terreno ricco di ghiaia calcarea e completato da argilla e sabbia. Fermentazione spontanea in anfore di terracotta per 7 mesi a contatto con le bucce e per altri 14 mesi sulle fecce nobili. Solo prima dell'imbottigliamento si effettua una leggera solforazione per evitare l'ossidazione. Rimane in bottiglia per almeno 2 anni prima di essere messo in commercio. Gli anni diventano 3 per un numero limitato di magnum. Il colore è granato, al naso è intenso, fruttato (mirtilli, frutti rossi maturi), di erbe aromatiche balsamiche e speziate pepe, liquirizia, l'anice stellato, rabarbaro, al palato sorso pieno equilibrio tra freschezza sapida e tannino elegante con finale lungo e persistente.

Robin Baum The Egg Man Pinot Nero Veneto Igt 2018

100% Pinot Nero coltivato su terreni vulcanici. Macerazione con le bucce; fermentazione alcolica in vasche coniche, quindi trasferimento in uova di ceramica Clayver da 400 litri per malolattica e 12 mesi di maturazione in seguito, 8 mesi di invecchiamento in bottiglia in cantina prima della spedizione. 13,5% vol. Colore rosso granato, al naso fruttato con note di frutti di bosco, ciliegia, mirtillo, lampone, cenni floreali anche balsamici di viola. Al palato è fresco, sapido,

con buon equilibrio con il tannino fine e prolungato finale sulle note fruttate.

Kardanakhi 1888 LLC “3” 2021

Il villaggio di Kardanakhi si trova nella principale regione vinicola della Georgia, nel distretto di Gurjaani (Kakheti). Esposizione nei pendii del versante nord-orientale della cresta Tsiv-Gombori, sulla riva destra del fiume Alazani, ad un'altitudine di 350-550 m sul livello del mare. Proveniente da vitigni autoctoni 34% Mtsvane Kakhuri, 33% Rkasiteli 33% Chikhvi. 6 mesi di macerazione e 2 anni e mezzo in anfore Qvevri. 5 g/L di zucchero residuo. 13,9%. Colore oro ruggine, al naso fruttato agrumato, mela, note floreali di gelsomino, ginestra, leggermente balsamico, al palato fresco sapido con grande pulizia di bocca, e grande richiamo di beva, di grande piacevolezza che si prolunga in un finale interminabile.

Data di creazione

06/02/2025

Autore

redazione