

## ELISABETTA FORADORI E LE SUE ANFORE, LA PUREZZA DEL MESSAGGIO.



**“Non ti stancheresti mai di ascoltarla”.** Questo è solo uno dei tanti commenti che ho sentito a favore di **Elisabetta Foradori** al termine del seminario sui vini in anfora; il terzo e l'ultimo della bellissima giornata trascorsa a Mezzolombrado in occasione di **Senza Filtro 2014** (gli altri due seminari li trovate [qua](#) e [qua](#))

Parte da lontano il suo racconto. Verso la fine degli anni 90 Elisabetta si scontra con *“una crisi personale tra il sentire ed il fare”* e *“la sensazione di trovarsi in un certo senso incastrata dentro la mia formazione tecnica da una parte e la voglia di seguire l'istinto dall'altra”*. Sarà anche l'assaggio di una Nosiola degli anni 70, ancora in perfette condizioni e vinificata con la macerazione sulle bucce, a farla mediare ed a essere da stimolo per Elisabetta a contattare l'amico Giusto Occhipinti, titolare di Cos in Sicilia, per chiedere informazioni sull'uso dell'anfora.

Proveniente dalla Spagna e costruita interamente a mano con l'argilla, l'anfora *“mette i vini in condizione di esprimersi in maniera libera e non vincolata da materiali come il legno o addirittura materiali non naturali come l'acciaio”* accogliendo il vino in una

sorta di abbraccio. La sua porosità amplifica il contatto con l'esterno attraverso i pori del materiale stesso. Lavorare con l'anfora è una sfida che richiede un lavoro quotidiano perchè i rischi sono sempre dietro l'angolo, infatti *“si rischia di passare dal vino all'aceto in una settimana a causa della velocità dei processi che si innescano all'interno di questo vaso contenitore”*.

In breve vi racconto le fasi di produzione di questi vini: le uve vengono diraspate e fermentano in anfora aperta per circa 20 giorni. Finita la fermentazione si chiude l'anfora dove le uve resteranno in contatto con il mosto fino ad aprile/giugno. Qui la buccia fungerà la protezione per il vino stesso ed innescherà altre reazioni delle quali il prodotto finale se ne avvantaggerà. Al termine del periodo di macerazione si passa alla svinatura, alla rimozione delle bucce, al lavaggio dei contenitori che a quel punto sono pronti per accogliere nuovamente il Teroldego (in questo caso ma con la stessa tecnica si producono anche i vini bianchi dell'azienda) per un ulteriore affinamento. Elisabetta dice che questi vini andrebbero bevuti direttamente dall'anfora per poter godere appieno dei risultati conseguiti, ma ad un certo punto vanno imbottigliati e messi sul commercio previo breve affinamento in cantina.



**La degustazione** è stata l'occasione per provare lo Sgarzon, uno dei vigneti eletti per la produzione del Teroldego, in tutte e 5 le annate prodotte in anfora. Era la prima occasione di assaggiarli uno vicino all'altro anche per Elisabetta Foradori stessa:

La prima cosa che mi ha colpito è stato il colore dei vini: vivo, lucente e senza alcun cedimento da quella tonalità rubino piuttosto concentrata. Parlando e confrontandomi con i miei vicini al tavolo di degustazione, non avrei saputo da quale parte iniziare dato che tutti i campioni avevano un aspetto simile.

**il 2009** è stato l'anno dell'esordio. Al naso note mature che ricordano la confettura di mirtillo. Al palato il vino è decisamente ricco caratterizzato da un tannino maturo ed avvolgente.

**il 2010** è un vino più raccolto caratterizzato da un naso dove spiccano ricordi vegetali abbinati ad una nota di ribes rosso. Al sorso i tannini sono più evidenti. Un vino che rispecchia l'annata in questione.

**il 2011** al primo impatto è il mio preferito. Molto pulito nella sua espressione abbina una piacevole complessità che riporta a note floreali di viola abbinate a piccoli frutti succosi. In bocca ha spessore ben equilibrato da una freschezza che dona un finale leggermente mentolato.

**il 2012** parte piano ma poi ossigenando bene i bicchieri esce, eccome se esce! Anche lui molto invitante nel suo aspetto ha note decise di sciroppo di ribes dolcissimo. In bocca è rotondo e di ottima persistenza gustolfattiva. Sarà il mio preferito alla fine per la sua immediatezza nuota ad una sorta di armonia davvero appagante.

**il 2013** è un giovinello ancora in fase di lavorazione sulle bucce pertanto possiamo assaggiare un “campione di anfora”. Il colore è meno intenso ed al naso dona ricordi di frutta rossa acidula e lampone. In bocca si esprime in maniera assolutamente piacevole già da adesso facendo notare un’acidità importante che, analiticamente parlando, Elisabetta Foradori dice essere attorno al 6%.

**Tiriamo delle conclusioni? Ho apprezzato molto:**

- **L’equilibrio:** soprattutto all’olfatto, dove queste note di macerazione sono presenti ma non dominanti e non snaturano la natura del vino stesso. Qui non avvertiamo quel bouquet monocorde che alle volte critico in vini prodotti con questa tecnica. Certo, soprattutto per il bianco una leggera ossigenazione nel bicchiere è di grande aiuto ma l’espressività quasi totale è garantita e gratificante fin dal primo sorso. Stesso avviene in bocca dove l’armonia è pressoché immediata.

**L’energia:** non sono facilmente suggestionabile dai racconti ma nel bicchiere questi vini hanno qualcosa che ti invita a portarli continuamente al naso. Una volta assaggiati fanno lo stesso effetto anche in bocca. Posso usare il termine energia ma potrei dire che semplicemente che sono Buoni. Sì, con la B maiuscola.

**La poesia:** chi fa il lavoro del sommelier con passione è sempre alla ricerca di quel piccolo dettaglio da raccontare all’ospite per rendere la sua esperienza più vera. Beh, in questi bicchieri di storie ce ne sono talmente tante che questo cliente rischierete di travolgerlo di aneddoti e di racconti.

**Chi li fa:** Elisabetta Foradori ha qualcosa di magnetico. Fin dall’inizio della degustazione ho avuto la sensazione che parlasse “con il freno a mano tirato” essendo di fronte ad una platea disomogenea e non per forza allineata al suo messaggio. Sono però sicuro che potrebbe raccontare questo suo viaggio per un giorno ed una notte intera entusiasmando dall’inizio alla fine.

Ho riletto il post... un pò lunghino, mi dispiace.