



Data: 2 dicembre 2015

Sito: www.gamberorosso.it

Link: <http://www.gamberorosso.it/it/vini/1023403-piacenza-e-i-vignaioli-indipendenti-mostra-mercato-da-record>

PIACENZA E I VIGNAIOLI INDIPENDENTI: MOSTRA-MERCATO DA RECORD

Fivi, ovvero Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti: gli artigiani della vite e del vino si sono riuniti a Piacenza, nella mostra-mercato che ha portato in assaggio oltre 2.000 etichette. Quali?

Leggete qui



Fivi numero 5 in cifre

Edizione numero 5 per la mostra-mercato promossa dalla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. La manifestazione cresce di anno in anno per importanza e popolarità. L'anno scorso gli espositori erano 265, quest'anno, il 28 e 29 novembre a Piacenza Expo, si è arrivati alla cifra record di 330, con oltre 2.000 etichette in degustazione. I dati di affluenza, in aumento rispetto allo scorso anno, hanno fatto registrare nelle due giornate oltre 6.000 visitatori, confermando il grande interesse degli appassionati, attirati anche dalla possibilità di incontrare i produttori e parlare del loro territorio, del loro lavoro e dei loro vini.

La Fivi e i suoi vignaioli

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti è nata nel 2008 per iniziativa di alcuni intraprendenti vignaioli italiani, incoraggiati dall'esperienza dei Vignerons Indépendants francesi, da molti anni associati alla Confédération Européenne des Vignerons Indépendants. L'idea nasce dall'esigenza di tutelare e dare visibilità a un mondo produttivo che, in Italia come in Francia, riveste una grande importanza. La Federazione dà voce e rappresenta quei vignaioli che coltivano le vigne e producono il vino solo con le proprie uve. Un mondo agricolo dalle caratteristiche ancora artigianali, fatto di piccole realtà, che con la loro attività contribuiscono a promuovere la qualità e l'autenticità dei vini italiani. Il vignaiolo Fivi, infatti, coltiva vigne di proprietà, produce e imbottiglia direttamente il proprio vino, s'impegna a vendere tutto o in parte il suo raccolto in bottiglia con il suo nome sull'etichetta. Non compra uva o vino per fini commerciali e utilizza pratiche enologiche con un basso uso di additivi.

Questi piccoli produttori, che lavorano con vera passione, sono una grande ricchezza per il mondo del vino del nostro paese. Sono una risorsa importante per tenere vivo quel rapporto diretto con la storia e le

tradizioni del territorio e per il recupero, la cura, la valorizzazione dei vitigni autoctoni. Un patrimonio di straordinaria importanza, che rende unico il nostro panorama enologico. Tutti valori che vanno anche tutelati a livello istituzionale sia a Roma, che a Bruxelles, per preservare quella tipicità artigianale, che caratterizza la produzione dei Vignaioli Indipendenti.

Attualmente i produttori associati alla Fivi sono un migliaio e provengono da tutte le regioni italiane. Coltivano complessivamente circa 10.000 ettari di vigneto, con una media di 10 ettari vitati per azienda. Il 49% delle vigne sono coltivate in regime biologico o biodinamico, il 10% secondo i principi della lotta integrata e il 41% secondo le pratiche della viticoltura convenzionale, ma sempre con grande attenzione e rispetto per la natura.

Nell'ultimo anno sono state commercializzate circa 70 milioni di bottiglie, per un fatturato totale che ha superato i 600 milioni di euro. Importante anche il dato delle esportazioni con oltre 250 milioni di euro. Fatturati in costante crescita rispetto agli anni precedenti.

La mostra-mercato

Girando tra gli stand, si respirava il desiderio del pubblico non solo di degustare e acquistare vini, ma anche la curiosità di conoscere la storia e il modo in cui ogni singolo vino è prodotto. Un momento di scambio, di confronto, che denota l'interesse verso i piccoli viticoltori e anche il crescente livello di consapevolezza dei consumatori, alla ricerca di prodotti autentici, tipici e genuini. In un mondo in cui la standardizzazione rischia di uniformare il gusto dei consumatori su canoni internazionali, i vini dei Vignaioli Indipendenti rappresentano una risorsa per tener viva e riscoprire quella molteplicità e tipicità, che da sempre caratterizza la produzione italiana, tradizionalmente legata alla coltivazione di vitigni legati al territorio da una storia secolare. In degustazione c'erano grandi bottiglie d'importanti produttori, giusto per citarne qualcuno: Montevertrano, Maffini, Mosnel, Cavalleri, Arpepe, Pieropan, Manincor, Perla del Garda, Balter, Bucci, Pietracupa. Tuttavia in un contesto come quello di Piacenza è stato più interessante andare a scoprire vini un po' insoliti e particolari.

Alcuni assaggi

È il caso del Pallagrello Sabbie di Sopra il Bosco Terre del Volturno IGT 2013 di **Nanni Copé**, che nasce dalla riscoperta di un antico vitigno campano a bacca nera o dei vini di straordinaria personalità del vignaiolo calabrese **Santino Lucà**. Il Marasà Bianco IGT 2014, prodotto con uve autoctone montonico e guardavalle, è un vino dagli aromi mediterranei e salmastri, mentre il passito di Greco di Bianco IGT è un sublime nettare senza tempo, con sentori tostati e mielosi. Molto interessante il Risic Blanc Venezia Giulia IGT 2013 della cantina friulana **Villa Job**, un sauvignon profondo e intenso, prodotto con il metodo solera, tipico di Jerez, con vini delle annate 2008/2013.

Altro vino da riscoprire è L'Erbaluce di Caluso. **Benito Favaro**, oltre alle annate 2013, ha portato a Piacenza un Erbaluce13mesi Docg del 2010, che dimostra la longevità e la capacità di evoluzione nel tempo di questo grande bianco piemontese. Sempre con il vitigno erbaluce, **Ilaria Salvetti** produce un Erbaluce di Caluso Passito DOCG di grande equilibrio, ma soprattutto il raro Vin dal Grand, un passito invecchiato oltre 30 anni, che proviene dalle preziose botti della riserva di famiglia.

Quando si parla di tintilia, vitigno a bacca nera autoctono del Molise non si può fare a meno di citare **Claudio Cipressi**. La sua Tintilia66 2009 rimane sempre la più bella espressione di questo vitigno autoctono in purezza.

Sempre per restare nell'ambito dei vitigni autoctoni dimenticati, la cantina **Casteldelpiano** propone il Pepe Nero 2013, una bella versione di Vermentino nero della Lunigiana in purezza. Vino molto caratteristico, connotato da una nota speziata intensa e persistente. Se invece vogliamo provare ad avvicinarci alle origini del vino, allora molto affascinante il Jassarte 2011 di **Guado al Melo**: un vino dalle note balsamiche e speziate, prodotto con syrah e uve a bacca rossa di antichi vitigni provenienti dal Caucaso, culla di tutta la viticoltura europea.

Una conferma i vini di **Walter Massa**: Costa del Vento e Montecitorio, due versioni di timorasso in purezza prodotti con le uve dei migliori cru della sua tenuta sui colli tortonesi e gli ottimi Soave di **Graziano Prà**: Monte Grande e Staforte.

Il prossimo appuntamento con la Fivi sarà al Vinitaly di Verona dal 10 al 13 aprile, con ben 120 aziende presenti, rispetto alle 53 della scorsa edizione. Con la speranza che la fiera di Piacenza possa essere replicata in altre date e altre città, come avviene da molti anni in Francia per i Salon des Vignerons Indépendants.