



Data: 14 aprile 2016

Sito: <http://www.wining.it/>

Link: <http://www.wining.it/le-sette-perle-dei-vignaioli-fivi-al-vinality-2016/>

Le sette perle dei vignaioli FIVI al Vinality 2016



Nebbiolo e Fiano, Malvasia Istriana e Primitivo di Manduria, Timorasso e Verdicchio, Corvina e Rondinella. Che bei vini quelli dei vignaioli cosiddetti “artigianali” e indipendenti! Vini dai profumi freschi, puri, puliti, certamente incontaminati, che si bevono d’un fiato perché ci trovi il frutto (l’uva allo stato puro) e tante belle cose che vorresti sempre scoprire in una bottiglia: finezza, eleganza, consistenza, personalità, piena corrispondenza con il territorio da cui provengono le uve. Vini che provengono da terre e vigneti lavorati nel pieno rispetto dell’ambiente e della natura. I vignaioli FIVI (ma anche i loro “cugini” del Vivit, anch’essi vocati alla viticoltura sostenibile) continuano a riscuotere grande e crescente consenso soprattutto fra gli appassionati di vino più giovani e nei paesi del Nord Europa. Un successo confermato da questa edizione del **Vinality** alla quale hanno partecipato **116 vignaioli FIVI** (l’anno scorso erano 53) in un’area dedicata della Fiera più che raddoppiata.

La FIVI fa del gioco di squadra e nel senso di appartenenza uno dei suoi cavalli di battaglia. I vigneroni italiani garantiscono l’autenticità dei propri vini perché frutto del lavoro seguito ed eseguito, personalmente, da ognuno di loro, passo dopo: da quando si pianta la barbatella fino alla produzione di ogni singola bottiglia. Rispettano, inoltre, le norme enologiche della professione, limitando l’uso di additivi inutili e costosi, concentrando la propria attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina. Ogni vignaiolo indipendente è perciò in

grado di raccontare il proprio territorio e ogni vino come se fosse un figlio, allevato e curato fin dal “concepimento” in vigna. La **FIVI, Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti**, è stata fondata nel 2008 e conta **800 cantine associate**. L’associazione fa parte della CEVI (Confederations Europeennes des Vignerons Indipendants) di cui fanno parte le associazioni dei vignaioli di altri paesi come Francia, Svizzera, Lussemburgo, Portogallo).

Al Vinitaly ho scelto di assaggiare sette luminosi esempi di “*vini artigianali*” ai quali non metto voti (sono tutti buonissimi!), provenienti da altrettanti territori, scelti da **Ian D’Agata** (insieme a **Gerilyn Brostrom** e **Michele Longo**), nel tasting organizzato da **Vinitaly International**.

Luigi Maffini – Fiano Pietraincatenata Cilento 2014

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Un bel naso fresco in cui spiccano la pesca gialla, il tè verde, il gelsomino, le note minerali. Sorso morbido e intenso. Scorre bene, progressivo, con una freschezza notevole, poi è sapido e molto lungo. Un Fiano molto ben fatto, ben lavorato, senza sbavature, nello stile tipico dell’azienda e dell’enologo (Luigi Moio). Consiglio per un piatto? Spaghetti con le vongole, ovviamente.

Silvano Ferlat – Malvasia Grame 2013

Quante belle e territoriali Malvasie ci sono in Italia? Da Nord a Sud (isole incluse ovviamente) si perde facilmente il conto. Questo vino proviene da uve di Malvasia Istriana coltivate nella zona Isonzo. Giallo paglierino scarico, svela presto il suo carattere di liquirizia, menta, anice stellato, tè verde, fiori di campo, pietra bagnata. Ingresso in bocca sapido, un po’ brusco e caldo, di buona persistenza, non molto avvolgente, ma sapido e scalpitante. Piena aderenza al territorio da cui provengono le uve. Da abbinare a tortelli ripieni di ricotta.

Villa Bucci – Villa Bucci Riserva 2012

Questo Verdicchio dei Castelli di Jesi è proprio un gran bel vino, un autentico gioiellino di terra marchigiana curato amorevolmente dal bravo Ampelio Bucci. Note speziate, all’inizio timido al naso, poi sciorina sentori non banali di fieno, erba tagliata, gesso, calcareo, terrose, fruttate. Palato morbido, sapido e speziato in coerenza col naso, molto lungo e intenso, di struttura, ma finissimo. C’è tanto frutto e si sente, dall’inizio alla fine del sorso. Finale agrumato. Ottimo con orata ai ferri.

Fratelli Massa – Montecitorio 2010 Colli Tortonesi

Da uve Timorasso, tipicissime del Tortonese (Alessandria). Il vitigno rischiava di scomparire, 10 anni fa, poi c’è stata l’inversione di rotta. Capofila Walter Massa, vignaiolo vulcanico e determinato che, simpaticamente e con buona dose di ironia, precisa: *“Nel territorio si puntava molto, se non tutto sulla Barbera. Oggi invece a coltivare e produrre Timorasso, siamo una trentina di produttori con una superficie di 100 ettari vitati”*.

Nel calice spiccano aromi di idrocarburo, poi di timo, salvia e rosmarino, seguiti da liquirizia, balsamico e frutto tropicale. Sembra un Riesling. In bocca inizia morbido, rotondo, poi si distende inesorabile in tutta la sua progressione e finezza, fresco, sapido, molto lungo. Una bomba di eleganza e mineralità. Eccellente. Da consigliare in abbinamento a un classico risotto ai funghi porcini.

Le Fraghe – Brol Grande Bardolino 2012

Da Cavajon Veronese, *Le Fraghe* in dialetto del luogo sta per “*fragole*”. Titolare è Matilde Poggi, presidente nazionale della Fivi.

Si apre su note fresche di ciliegia rossa, fiori rossi, vaniglia. Bocca intensa, fresca, abbastanza morbida, tannino magro, un po’ sbilanciato sulle note morbide. E’ una piuma che si beve d’un fiato. Ideale come rosso da pesce di lago.

Le Piane – Boca 2011

Da uve pre fillossera, è davvero elegante e austero, come ben si addice a un Nebbiolo del Nord piemontese. Rosso granato, unghia aranciata. Sa di rosa macerata, che fa molto Nebbiolo, poi pepe rosa, geranio, confettura di ciliegia. Infine è ben speziato, con note di bacche di ginepro. Un bouquet che non finisce mai di stupire! Ed è elegante anche al palato, fin dal suo ingresso in bocca: prima morbido, poi verticale, progressivo. Un rosso largo, fresco, compatto, fine, intenso, molto bevibile e di grande equilibrio. Con selvaggina al forno.

La Signora Morella – Primitivo 2011

Il settimo vino è il più meridionale. **Primitivo di Manduria**, dalla Puglia, da vigneti vecchi di 55 anni coltivati ad alberello. Matura in barrique di rovere di Allier per 12 mesi, poi affina per 24 mesi in bottiglia. Nel calice rosso granato fitto, impenetrabile. Naso caldo, calorico, segnato dall'alcol (sempre tanto nei Primitivo), poi sa di spezie e ciliegia sotto spirito, vaniglia e mallo di noce, inchiostro, molto balsamico. Il sorso è intenso, opulento, da vero mangia e bevi: parte disteso, ma con tannini fitti e ben amalgamati, denotando grande freschezza. Chiude il sorso con una bella nota di cioccolato fondente. Il calore del Sud! Lo sposiamo con formaggi stagionati.