

## Matilde, pasionaria degli **autoctoni** e la carica dei vignaioli indipendenti

«Sogno un'Italia bio al 100%, il vino non segua le mode. A Piacenza il mercato Fivi



di Luciano Ferraro

**L**a pasionaria dei vini autoctoni italiani ha 55 anni e la stessa erre alla francese dei suoi 18 cugini. Padre genovese di Busalla, infanzia dalle suore comboniane, Matilde Poggi è la presidente della Federazione dei Vignaioli indipendenti. Tre figlie (una lavora nella pubblicità a Milano, l'altra studia Medicina, la terza si occupa di diritti umani a Londra) e un sogno: «Che l'intera Italia del vino diventi biologica, si può fare». Produce Bardolino, il rosso del Garda con le stesse uve dell'Amarone (Corvina e Rondinella), che l'inviato col monocolo Paolo Monelli (scrise «Le scarpe al sole» e «Il ghiottone errante») definì



**Cantina**  
Matilde Poggi alla guida della cantina Le Fraghe e presidente dei Vignaioli indipendenti

vuole fare la spesa. L'anno scorso ci sono stati 9.000 ingressi e una vendita media a persona di 9 bottiglie».

**Qual è la vostra ultima battaglia?**

«Contro l'Europa che vuole imporre di riportare il numero

delle calorie su ogni bottiglia. Il vino è vivo, cambia, ci sarebbe bisogno di ripetere periodicamente le analisi e cambiare etichette. Spese impossibili per le piccole aziende. Si rischia di ripetere la storia del formaggio».

**Cosa è accaduto con il formaggio?**

«Con le nuove norme i piccoli hanno chiuso, così adesso abbiamo più formaggio industriale e meno artigianale».

**L'Europa come potrebbe aiutare i vignaioli?**

«Aprendo il mercato unico. Non possiamo, ad esempio, vendere vino direttamente in Germania, dobbiamo creare un deposito fiscale, con costi aggiuntivi».

**E i vignaioli come possono aiutare loro stessi?**

«Restando fedeli alla loro storia. Tante denominazioni vogliono reinventarsi. Va di moda il Prosecco? E molti lo copiano in ogni parte d'Italia. Un errore. Il vino non è una commodity. Bisogna restare ancorati al proprio territorio. La coerenza paga. Un esempio? Il mio Bardolino. Non saremo mai competitivi nel mondo con i vitigni internazionali. Dobbiamo puntare sui nostri autoctoni».

© RIPRODUZIONE RISEMATATA

### L'evento

● Domani e domenica a Piacenza si tiene la settima edizione del Mercato dei vignaioli indipendenti. Saranno presenti 509 produttori, la metà degli iscritti alla Federazione guidata da Matilde Poggi

● Nel 2016 al Mercato di Piacenza ci sono stati 9.000 ingressi e una vendita media di nove bottiglie a persona

«grazioso, lieve, salantino, di lucido colore», e Luigi Veronelli «simpatico, gioioso, brillante». «È un vino che sta vivendo una seconda giovinezza — dice Poggi, alla guida della cantina Le Fraghe — quando andavano di moda i rossi muscolosi e potenti, non mi sono mossa. Ora, negli anni dei vini più eleganti e leggeri, il Bardolino è tornato».

**È questo il senso dei Vignaioli indipendenti, la lontananza dalle mode?**

«Il vignaiolo indipendente parte dalla vigna. Ognuno dei nostri 1.100 soci offre al consumatore la garanzia di acquistare da un vignaiolo che si occupa anche della campagna. Non da uno che compra vino sfuso e lo imbottiglia. Le nostre sono realtà familiari, artigianali, trasparenti».

**La Fivi è un sindacato?**

«Nel senso francese, non quello che fa le tessere per guadagnare. Non vendiamo servizi, nessun baratto. Ci occupiamo delle istanze di chi fa il vino, siamo piccoli ma ci facciamo sentire».

**Qual è il vostro evento più importante?**

«Quello di domani e domenica a Piacenza, il mercato dei Vignaioli indipendenti».

**Mercato?**

«La parola l'ho scelta io, tra le perplessità di molti. Significa che il vino si può assaggiare e anche acquistare. Un modo per saltare le mediazioni tra produttore e appassionato. È la formula di 10 eventi in Francia, noi siamo i soli in Italia».

**Quanti produttori ci saranno a Piacenza?**

«509, quasi la metà degli iscritti, un record che ci piazza al secondo posto, dopo il Vinitaly, negli eventi italiani del settore. I produttori sono disposti per sorteggio, stessi tavoli, stesso spazio, nessun orpello in un grande capannone industriale. All'ingresso carrelli da supermercato per chi