

## DE GUSTIBUS

# Con i Vignaioli Indipendenti il mercato diverso di Piacenza

*Oggi e domani 500 produttori, quattro verticali*



di MARCO  
MANGIAROTTI

**IN CARRELLO.** E in carrozza, se sceglie di andare in treno oggi e domani a Piacenza per il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti (Fivi) a Piacenza Expo, con più di 500 produttori pronti a raccontarvi la storia in bottiglia o bicchiere delle loro vigne. Quel modello di piccole medie cantine che sono il manifesto della nostra biodiversità, delle riscoperte degli autoctoni, la libertà dalle regole della grande distribuzione. La nostra eroica a volte e poetica unicità. Il Vignaiolo Fivi coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta.



Sono poco più di 1.100 i produttori associati per un totale di circa 11.000 ettari a vigneto, circa 10 ettari vitati per azienda agricola. Quasi 80 sono i milioni di bottiglie commercializzate e il fatturato totale si avvicina a 0,7 miliardi di euro, per un valore in termini di export di 280 milioni di euro.

**GLI 11.000 ETTARI** di vigneto sono condotti per il 51 per cento in regime biologico/biodinamico, per il 10 secondo i principi della lotta integrata e per il

39 secondo la viticoltura convenzionale. Con una decisa conversione in biologico. Sarà un momento di incontro ravvicinato, degustazione e possibile spesa in carrello, con quattro momenti di approfondimento sul rapporto tra vignaioli e territorio. Oggi alle 14, la verticale valdostana di Cuvée Bois Les Crêtes di Costantino Charrere, guidata da Mario Pojer, vignaiolo trentino.

Alle 17 la degustazione dedicata alla Vernaccia di San Gimignano di Montenedoli, guidata da Angela Fronti, vignaiola dell'anno per la Fivi nel 2015.

Domani alle 14, degustazione dei Prosecco Colfondo, guidata da Gigi Nembrini, vignaiolo in Lombardia. I produttori di Conegliano, Valdobbiadene e Asolo racconteranno il loro legame con il territorio. Alle 17 verticale di Rocce Rosse di AR.Pe.Pe., guidata da Christoph Kunzli, vignaiolo in Piemonte, alla scoperta della viticoltura eroica valtellinese e della chiavennasca (nebbiolo).

Per iscriversi alle degustazioni: <http://www.mercatodeivini.it/prevendita/>



**Il Premio Romano Levi per il Vignaiolo dell'anno al Forlino Cappellini, vignaiolo in Riomaggiore, 5 Terre: Germana Forlini, classe '36, Alberto Capellini, '32**