

## A Piacenza il Mercato dei vini "indipendenti"

EGLE PAGANO

**PIACENZA.** Si chiama Costa del vento. Dal vigneto, sulla sommità della collina di Monleale, in Val Curone (Alessandria), lo sguardo spazia a sud oltre i Colli Tortonesi verso la Liguria. Lì, all'inizio degli anni '90, un giovane agricoltore diplomato in enologia, Walter Massa, cominciò a cimentarsi con una sfida che era anche un sogno: recuperare il "brutto anatroccolo" della viticoltura locale, il Timorasso, varietà a bacca bianca scorbutica e poco redditizia, abbandonata da tutti a favore del più produttivo Cortese, e trasformarla in un vino capace di incantare.

Con pazienza, anni di sperimentazione e un pizzico di follia, Walter ha vinto la scommessa. Quel vino strutturato, persistente e longevo che i vecchi usavano per tagliare i rossi, oggi è uno dei migliori bianchi. Non solo, ma sulla scia del successo, alimentato dalla schiera di vignaioli che hanno seguito Massa producendo quello che con orgoglio hanno ribattezzato Derthona, tutta l'area dei Colli Tortonesi ha ripreso slancio e prestigio.

Elisabetta Fagioli aveva scelto di vivere e lavorare in Toscana molti anni fa. Possedeva una tenuta a San Gimignano, culla di una delle più vecchie Doc italiane, la Vernaccia di San Gimignano. Combattiva e instancabile, spesso controcor-

### Storie italiane di vignaioli super

Non solo le grandi cantine: ecco chi coltiva, raccoglie e imbottiglia, dando così nuova vita ai prodotti locali



#### DUE GIORNI DEDICATI AGLI ACQUISTI

Il Mercato dei vini si tiene oggi e domani dalle 11 alle 19, a Piacenza Expo (casello Piacenza sud). Ingresso: 15 euro, comprensivi di bicchiere da degustazione. Parcheggio gratuito. Disponibili 600 carrelli per gli acquisti. Sul sito [www.mercatodeivini.it](http://www.mercatodeivini.it) suggerimenti su dove mangiare e dormire.

#### A DUE LIGURI IL RICONOSCIMENTO PIÙ AMBITO

### Un premio agli eroi di Riomaggiore

Cappellini e Forlini spiccano sugli altri per il loro lavoro

NEL 1966 sono diventati marito e moglie. All'epoca svolgevano lavori differenti. Poi, nel 1987, con grandissimo coraggio e appassionata determinazione, hanno deciso di investire nell'azienda di famiglia, ristrutturando la vecchia cantina a Riomaggiore e acquistando, e permutando, piccoli lotti sugli sconosciuti terrazzamenti delle Cinque Terre.

Pionieri di una viticoltura, davvero, eroica, che sta salvando uno dei territori più fragili e belli del mondo, Germana Forlini, classe 1936, e Alberto Cappellini, classe 1932, quest'anno hanno festeggiato le 30 vendemmie. E domenica mattina riceveranno il premio Romano Levi per il Vignaiolo dell'anno a Piacenza Expo durante l'evento dei vignaioli Fivi. «Persone semplici, di poche



Forlini e Cappellini

parole» recita la commovente motivazione che accompagna il premio «instancabili lavoratori dal cuore immenso: ecco chi sono Alberto e Germana. Quelle persone che nel 1987 vollero dare un segnale di speranza tangibile, creando un'azienda agricola

che producesse vino, frutto della loro fatica e dei loro sacrifici, vino genuino, vino che sapeva allora, come oggi, di sole, di mare e di pietre».

E. PAG.

rente nel far valere una filosofia del vino rispettosa dell'ambiente. Elisabetta, con Montenidoli, ha contribuito non poco alla rinascita di una denominazione di assoluto valore.

Per decenni fuori dalle Marche il Verdicchio è stato identificato come "il vino che sta in quella curiosa bottiglia ad anfora". Ad affrancarlo da un'immagine industriale, facendo conoscere al mondo le potenzialità di un grande bianco italiano, è stato in buona parte Ampelio Bucci, con la valorizzazione delle vigne vecchie, la selezione dei cloni, i sapienti assemblaggi fatti con la consulenza di un maestro dell'enologia come Giorgio Grai.

Se all'enologo Riccardo Cotarella chiedete a quale vino, fra quelli che ha contribuito a creare, sia più affezionato, risponderà senza esitazione: il Montevetrano di Silvia Imperato. E

racconterà di quando questa signora colta e gentile, all'epoca fotografa a Roma, decise di tornare nella terra delle radici, i Colli Salernitani e gli chiese di aiutarla a fare un grande vino.

Silvia, come Walter, Elisabetta, Ampelio. Storie diverse, di artigiani del vino animati da un'unica grande passione. *Vignerons* autentici, custodi dell'identità di un *terroir*, che fanno parte della Fivi (Federazione italiana vignaioli indipendenti) e saranno presenti, oggi e domani, al Mercato dei Vini dei Vignaioli Fivi a Piacenza Expo. La Fivi, costituita nel 2008, è in pratica un sindacato. «Il nostro è un ruolo squisitamente istituzionale» spiega la presidente Matilde Poggi «il nostro impegno è portare la voce dei vignaioli a Roma e a Bruxelles. Il vignaiolo indipendente che coltiva la sua vigna, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e, in prima persona commercializza le sue bottiglie, ha esigenze molto diverse dagli altri attori della filiera». Vi aderiscono circa 1.100 produttori, per un totale di 11 mila ettari di vigneto, coltivato per 51% in biologico/biodinamico, 10% secondo i criteri della lotta integrata, 39% in regime convenzionale. «Il mercato Fivi» aggiunge Poggi «serve anche a sensibilizzare il consumatore sulla figura del vignaiolo e sul suo ruolo nella società».

Nel movimento si avverte entusiasmo e voglia di andare avanti insieme. Le quattro degustazioni verticali di altrettanti produttori (Les Cretes, Montenidoli, Colfondo, Ar.Pe.Pe), per esempio, a Piacenza saranno guidate dai colleghi. Così come, un mese fa alla Brinca di Né, sono stati Stefano Pizzamiglio (La Tosa) e Luigi De Sanctis a presentare i vini di Moser, Valgiano, Barbaglia, Caltalo Calabretta e Palazzone.

A Piacenza si incontreranno molti fra i più interessanti protagonisti del vino italiano, da personaggi-mito come Lino Maga (Barbacarlo) e Gianfranco Fino, agli emergenti, come Celestino Gaspari (Zymé) in Valpolicella o Andrea Picchioni nell'Oltrepò, a start-up come Punto Zero della famiglia de Besi (Colli Berici). Quattro i liguri presenti: Ivan Giuliani (Terenzuola), Vis Amoris, Il Torchio, Berry and Berry.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI