



## Piacenza, il ritorno dei vignaioli indipendenti

25 novembre 2016 [Lascia un commento](#)

Condividi?

- Views 482
- [Likes](#)
- Rating 12345

**Un tour nelle regioni d'Italia assaggiando i vitigni che raccontano il nostro territorio.**

**di Ludovica Schiaroli**



Sesta edizione per la [Fiera](#) dei vignaioli indipendenti che si terrà a Piacenza Expo sabato 26 e domenica 27 novembre. 421 vignaioli provenienti da tutta Italia racconteranno i loro vini e come questi interpretino il territorio. C'è infatti un legame che unisce questi uomini e queste donne ed è la passione per il proprio territorio e il tentativo di rappresentarlo nel vino prodotto. Tra loro c'è chi segue la tradizione, chi la tradisce o la abbandona per poi farci ritorno, chi innova, chi torna sui suoi

passi, però chi aderisce alla Fivi deve coltivare le sue vigne, imbottigliare il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Attualmente sono quasi 1000 i produttori associati, da tutte le regioni italiane, per un totale di circa 10.000 ettari di vigneto, per una media di circa 10 ettari vitati per azienda agricola, di questi quasi la metà sono condotti in regime biologico/biodinamico, il restante in parte secondo i principi della lotta integrata mentre il 30% segue la viticoltura convenzionale.

**Le degustazioni in fiera:** sono quattro quelle in programma e saranno condotte direttamente dai vignaioli: dal Trentino di **Pojer & Sandri**, dal Collio friulano di **Edi Keber**, dall'Oltrepò Pavese **Lino Maga**, dalla Calabria **Francesco De Franco**.

**Perché andarci:** sono tante le ragioni, la prima fra tutte è quella che in poche ore si può avere uno spaccato dei vini del nostro territorio presentati dagli stessi produttori. Non c'è niente di più bello di farsi raccontare il vino da chi lo produce, degustarlo insieme a lui e lasciarsi contagiare dalla sua passione. E in ultimo, se soddisfatti, portarsi a casa qualche bottiglia. In fiera è possibile acquistare da ogni produttore.

**I produttori:** l'elenco è lungo – quest'anno sono 100 in più rispetto all'anno scorso – e complessivamente rappresentano bene il territorio italiano. Dal nord al sud è difficile segnalare un produttore piuttosto che un altro, visto il buon livello delle cantine presenti. Quindi riporterò la mia personale “lista della spesa”, sottolineando che è di parte e che gli esclusi lo sono non per loro colpa!

**La lista della spesa:** geograficamente parto dal nord. Non posso saltare **Haderburg** e le sue meravigliose bollicine trentine anche perché l'anno scorso sono arrivata tardi e non aveva quasi più niente. Produce un metodo classico elegantissimo e potente utilizzando i vitigni classici chardonnay e pinot nero seguendo i principi della biodinamica. Sempre seguendo la scia delle bollicine si scende in Franciacorta, dove si incontrano **Mosnel**, **Cavalleri**, e **San Cristoforo**. Da degustare tutti e poter così fare un confronto con le bollicine del Trentino. Sempre in Lombardia, vale la pena assaggiare il lugana, vitigno molto interessante e poco conosciuto che regala grandi soddisfazioni (ottima acidità e mineralità, lo si abbina bene con carni bianche e naturalmente pesce, anche di lago) segnalo **Pasini San Giovanni** che ne produce due tipologie una anche invecchiata che è un po' cara ma eccezionale (da abbinare al fegato, chi lo mangia...) e la **Perla del Garda** che produce anche un vino dolce ottimo, oltre a due tipologie di lugana. Per il Veneto la mia scelta cade su **PieroPan**, il miglior soave che si possa trovare in giro. In Friuli segnalo **Blazic** e **Keber**. Passando in Piemonte non si può non assaggiare il miglior vitigno bianco piemontese che è il timorasso, sconosciuto, pochi produttori, ma assolutamente da provare. Passare da **I Carpini** potrebbe rubare un po' di tempo, in quanto Paolo Carlo Ghislandi è un gran comunicatore... ma lo consiglio! Per assaggiare un buon barbera d'Asti bisogna passare da **Erede di Chiappone Armando** dove Daniele vi farà assaggiare anche la sua meravigliosa freisa ferma. Per il dolcetto c'è Anna Maria **Abbona** ottimo il suo dolcetto in acciaio Majoli. Per il nebbiolo c'è l'imbarazzo della scelta **Adriano** Marco e Vittorio, **Sobrero**, **Rosso** e altri. Peccato per la mancata presenza di Cortese, a mio avviso, uno dei migliori barbareschi in circolazione. Per quanto mi riguarda il Piemonte resta il paradiso. Ottimo vini al giusto prezzo. Dal ponente della Liguria segnalo Luca **Depero** che ho scoperto da poco e fa due ottimi vermentini. Passando alla Toscana bisogna buttare un occhio al portafoglio, qui non si scherza, però si può assaggiare **Guado al Melo** (zona Bolgheri, grandi rossi da provare Atis) e **Le Cionciole**, zona del Chianti Classico e **DueMani** è il minimo che si possa fare! Nelle Marche vado subito da **Villa Bucci**, uno dei migliori verdicchi, da confrontare con quello di **La Marca di San Michele**. Poi si passa ai rossi con **Moroder**. In Campania c'è l'imbarazzo della scelta, ma vale la pena andare a trovare Nanni **Copè**, produce un solo vino in quantità minime, ma molto interessante. Dall'Irpinia viene **Pietracupa** con i suoi bianchi fiano d'Avellino e greco di tufo e il Taurasi,

ovvero il nebbiolo del sud, ottenuto dal vitigno aglianico. Una delle cantine che meglio rappresenta il territorio. In Molise si può assaggiare la tintilia, un vitigno autoctono quasi scomparso e da poco riscoperto. La scelta è obbligata essendoci un solo Claudio **Cipressi** (da Campobasso). Per la Calabria **Arturi** e **Cataldo Calabretta** per assaggiare un buon Cirò.

Il giro finisce qui per chi c'è arrivato. Per quanto mi riguarda farò del mio meglio!

**Il consiglio:** non fare prima i bianchi e poi i rossi, perché si finisce per non “arrivare” ai rossi; certamente è più impegnativo ma conviene assaggiare tutti i vini prodotti dall'azienda, in modo da capire la “filosofia” del produttore. Possibilmente partendo dalle bollicine. Lo dico dopo anni di esperienza sulle spalle...

**Orario di apertura al pubblico:** Sabato dalle 11.30 alle 19.30 | Domenica dalle 11.00 alle 19.00