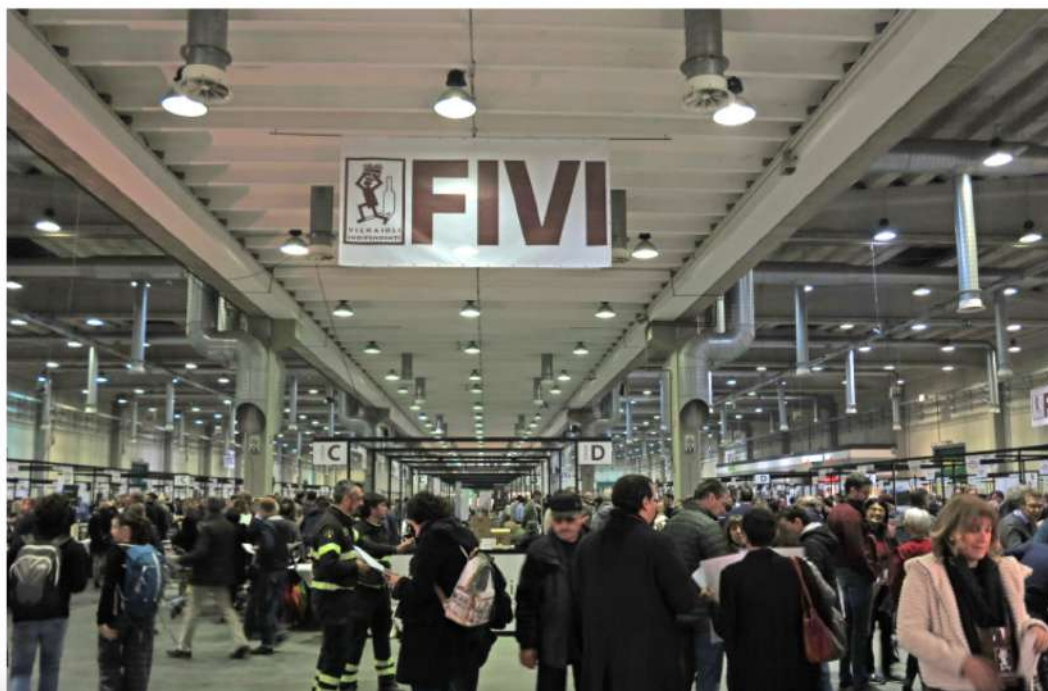




**FIVI**, settima edizione. I vignaioli indipendenti. Che hanno replicato anche quest'anno con un successo preannunciato. Per il numero di aziende partecipanti, per la qualità dei vini, per serietà e competenza. Sarà perché Piacenza Expo è il posto giusto, sarà perché è un mercato e la ricetta funziona, con tanto di carrelli della spesa per muoversi e comprare dentro una mappa d'Italia dall'Alto Adige alla Sicilia, fatto sta che 15.000 visitatori con un trend in forte crescita sono numeri importanti per la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti che si appresta a traguardare il decimo anno con grande vitalità.



È il segno dei tempi, il vino dei piccoli produttori è di moda, attira gli esperti di settore alla ricerca di produzioni limitate a qualche migliaio di bottiglie, in cui la qualità del prodotto è il punto di arrivo, attira i consumatori alla ricerca del vino BIO. E fa vendere. Matilde Poggi, presidente FIVI, ritiene il successo crescente del mercato come "la diretta conseguenza della credibilità che ci stiamo guadagnando a livello istituzionale, in Italia come in Europa". I numeri ci aiutano a capire la Federazione: 1.100 produttori associati da tutte le regioni con circa 11.000 ettari di vigneto, cioè in media 10 ettari vitati per azienda agricola, con 80 milioni di bottiglie commercializzate e un fatturato totale che sfiora 0,7 miliardi di euro, di cui export pari a 280 milioni. I terreni vitati dei vignaioli indipendenti sono al 50% e oltre in regime biologico/biodinamico, per il 10 % secondo i principi della lotta integrata e per il 39 % secondo la viticoltura convenzionale. A Piacenza questi risultati si traducono in oltre 500 produttori in esposizione, dunque districarsi fra i banchetti è tutt'altro che semplice, anche perché la dislocazione non è regionale.

Se qualcuno volesse fare dei confronti con il Vinitaly, non ci sono termini di paragone. A Verona si vedono grandi stand dal design ricercato, talvolta soppalcati con i principali nomi del mercato vitivinicolo italiano, dove regnano anche i grandi numeri, mentre a Piacenza si parla direttamente con chi il vino lo fa, dall'enologo giovane dagli occhi che sprigionano gioia di vivere in questo mondo al contadino che lotta tutti i giorni con la schiena curva sulle delicate vigne del suo appezzamento. Un mondo a parte, vero, sincero. E probabilmente è questo che piace agli italiani, più o meno esperti o appassionati.



Ho visto carrelli strapieni di cartoni di vino, ho visto tanta gente dialogare incuriosita, ma non intimidita, con i vignaioli, ma soprattutto ho incontrato davvero produttori esemplari. Del resto il prezzo d'ingresso (quasi) popolare, 15 euro, consente davvero a tutti di investire sulla propria cantina e fare scorte di bottiglie dai prezzi molto accessibili, pur essendoci anche qui le eccezioni che confermano la regola, cioè alcune ricercate eccellenze che in questo mercato rappresentano la nicchia nella nicchia. Non sono mancate le degustazioni programmate, 2 per giornata e il week-end si è concluso anche con l'assegnazione del premio Romano Levi Vignaiolo dell'anno alla coppia **Forlini Cappellini**, di Riomaggiore (Cinque Terre), rispettivamente a Germana Forlini, classe 1936 e ad Alberto Capellini, classe 1932. Un modello per tutti.

In questo mercato, la comodità di avere davanti a se sotto lo stesso tetto e ordinatamente in fila più di 500 produttori da tutta Italia è evidente. Si può comprare in un colpo solo un Manzoni Bianco delle vigne più alte d'Italia a oltre 600 m slm (meno di 2.000 bottiglie, Maso Thaler, Alto Adige) o un diametralmente opposto Campantuono, Falerno del Massico, da uve Primitivo 100% frutto di vigne di oltre 80 anni del casertano (Azienda Agricola G. Papa), che affina per 13 mesi in barrique e ha 17,5% vol. La rosa delle varietà, dei vigneti e dei vini presenti è davvero infinita e per questo è necessario decidersi a monte e selezionare ancor prima di entrare, è impensabile degustare a tappeto girando senza una meta precisa. E fra le infinite proposte, se comunque ha senso citare qualche mia selezione personale, desidero soffermarmi su **Cascina Gentile**, un piccolo produttore di Capriata d'Orba che ha in carta un Metodo Classico Rosè da uve Barbera (!) figlio dell'enologo Daniele Oddone, solo 1.000 bottiglie del millesimo 2014 che hanno sostato 30 mesi sui lieviti e - attenzione, incredibile! - venduto al prezzo di 10 euro. Coraggio italiano, scuola di pensiero rigorosa piemontese.

E fra i vignaioli indipendenti che attirano per l'ottimo livello di tutta la produzione, segnalerei **Bosio**, in Franciacorta, che nei suoi spumanti dal brut al boschedor, passando per il saten e il dosaggio zero nature riflette le grandi doti di Cesare Bosio, l'enologo di famiglia.

Come degustazione, non senza difficoltà, alla fine ne cito solo 2: un gioiello italiano della **Tenuta Santa Caterina** (Grazzano Badoglio - AT) di Guido Carlo Alleva, il suo Silente delle Marne 2013, Monferrato Bianco DOC da uve Chardonnay 100%, 13,5 % vol. e affinamento di 9 mesi in barrique. Last but not least, dal genio emergente di Andrea Berti, enologo e figlio dei proprietari che riceve il testimone della **Tenuta Folesano**, sui colli bolognesi, arriva il Raggi 2015, Barbera 100%, qualcosa di nuovo davvero, fra molti produttori di Barbera di quei colli e tanto Sangiovese che, come mi racconta lui stesso, lo interessa meno. Andrea Berti mi svela che Raggi è il suo vino, curato come un figlio, dal raccolto fino all'affinamento in barrique di 12 mesi mai nuove. Non si dimentica. In generale il FIVI di Piacenza mostra tanti volti giovani, tanta passione e altrettanta preparazione e tutto questo svela un panorama italiano interessantissimo, destinato solo a crescere fra selezione e cultura, fra eccellenza e unicità.

<https://winestopandgo.com/2017/11/30/fivi-piacenza-mappa-enologica-ditalia-di-thomas-coccolini-haertl/>