

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti: un momento di crescita e di grandi emozioni

By Augusto Gentili | on 12/12/2018 |

Vino | Vino e... Persone

“

I più grandi doni che puoi dare ai tuoi figli

sono le radici della responsabilità e le ali dell'indipendenza

Denis Waitley



Poco più di due settimane sono trascorse da quando si sono chiusi i cancelli dell'ottava Edizione del [Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti](#) a Piacenza Expo (24 e 25 novembre 2018), organizzato dalla [Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti](#) (FIVI) e visitato da ben 18.500 appassionati e addetti ai lavori. Ora sarebbe facile allineare una lunga serie di parole per raccontare la filosofia di questa Federazione, basata sulla terra e la passione per la vigna e per il vino ma anche sulla continua ricerca della tutela del consumatore, così come sarebbe facile dilungarsi sulle peculiarità di questa Fiera nella quale, oltre a essere possibile acquistare i prodotti, rimangono intatti – pur con l'enorme aumento di espositori e visitatori, quest'anno sono stati presenti ben 600 produttori – il clima familiare e la possibilità di confrontarsi con calma coi vignaioli sui molti vini degustati.

Credo però che il modo migliore per raccontare questo evento, divenuto ormai un punto fermo per molte migliaia di enoappassionati, sia narrarne i vini, lasciando che la fatica di questi 600 piccoli e grandi produttori sia valorizzata non solo dalle idee che li guidano ma dal risultato del loro lavoro che, sulla base della mia

esperienza, vede la qualità dei vini proposti crescere di anno in anno.

Le degustazioni, ovvero il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti nel calice

Nelle righe che seguiranno saranno riportate le mie sensazioni su alcuni dei vini che ho avuto il piacere di assaggiare nel corso della mia visita al Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti. Per ovvi motivi di spazio, ho dovuto necessariamente compiere delle scelte delle quali mi scuso con i produttori che non troveranno, di seguito, i loro vini. Il mio grazie e i miei complimenti vanno – e non potrebbe essere altrimenti – a tutti gli espositori che mi hanno dedicato il loro tempo e, più in generale, a tutti i vignaioli FIVI – e non solo – per le emozioni che ci regalano con il loro impegno. Da ultimo, tengo a specificare che le Aziende di seguito recensite saranno riportate in esclusivo ordine alfabetico.



Tenuta Santa Caterina – Sorì di Giul – Fresia d’Asti Doc Superiore – 2013

Le uve freisa, utilizzate per la produzione di questo vino, provengono dal vigneto Podere dei Mossetti, sito a una quota di circa 300m s.l.m. in comune di Grazzano Badoglio (AT) e allevato su suolo argilloso-sabbioso; la vigna gode di esposizione compresa fra sud e sud-est. Il Sorì di Giul è maturato inizialmente per circa otto mesi in tonneau e, in seguito, per altri 12 mesi in botti da 30hl.

Il suo chiaro color granato, così tipico del vitigno dopo qualche anno dalla vendemmia, prelude a un bouquet fine e intenso nel quale spiccano le note delle confetture di fragola e di ciliegia oltre alle sensazioni speziate della noce moscata e a quelle agrumate delle scorze di arancia amara; decisi – ma non eccessivi – sentori di vaniglia ne completano l’elegante quadro olfattivo.

Il sorso, rotondo e di ottimo corpo all’ingresso, trova in seguito il necessario equilibrio grazie alla fitta e giovanile tessitura tannica e alla vivace freschezza; la lunga persistenza e la piacevolezza del fin di bocca concludono un assaggio capace di dare il giusto valore a un vitigno spesso trascurato.

www.tenuta-santa-caterina.it

Grazzano Badoglio (AT)

<http://www.worldwinepassion.it/site/il-mercato-dei-vini-dei-vignaioli-indipendenti-un-momento-di-crescita-e-di-grandi-emozioni/>