



MERCATO DEI VINI DELLA FIVI: SUCCESSO PIENO

Ben quindicimila persone (seimila in più dello scorso anno) hanno avuto l'occasione di incontrare i vignaioli e farsi raccontare il loro lavoro in vigna, il loro territorio e il frutto del loro operato. Un successo. Soprattutto pensando che la FIVI dichiara di avere poco più di millecento produttori associati e in fiera stavolta ce n'erano cinquecentouno. Quasi la metà. Chi mai riesce a muovere così tanta gente dentro a un'associazione? Un'incredibile forza di gruppo. "Siamo convinti che il successo crescente del Mercato – ha dichiarato la presidente FIVI Matilde Poggi – sia la diretta conseguenza della credibilità che ci stiamo guadagnando a livello istituzionale, in Italia come in Europa. I consumatori hanno imparato ormai a conoscerci, a riconoscere i nostri valori e quello in cui crediamo e a sapere quanto impegno c'è nel nostro lavoro e nel vino che produciamo". Quanto a me, è il settimo anno che torno a Piacenza. Non ho mai mancato un appuntamento fin dall'inizio (quanto freddo quel primo anno, si era guastato l'impianto di riscaldamento). E ogni anno che torno sono sempre più contenta e ispirata. In questo enorme capannone decisamente essenziale, che di certo non corrisponde a canoni estetici, torno sempre volentieri. Perché il clima che riesce a crearsi qui è unico, amichevole, stimolante. Banditi gli enofighetti, gli invasati, gli ubriacconi. La gente che partecipa è autenticamente appassionata, viene proprio per parlare con i produttori che vivono la terra, per assaggiare i loro vini, per comprarli. Come al mercato, appunto, con tanto di carrelli per la spesa. Una due giorni di degustazione, di condivisione e di scoperta che non mi perderei per nulla al mondo (infatti l'ho girata in carrozzella, dato che mi ero rotta i legamenti della caviglia). Quest'anno i produttori erano appunto cinquecentouno, ottanta in più dell'anno scorso. Eppure qui non si rischia mai la calca, nonostante nella due giorni si sia registrato un numero di presenze notevole (quindicimila, lo ribadiamo). L'atmosfera è calorosa, vibra di fiducia, di accoglienza e di conoscenza. I vignaioli rispondono a tutte le domande con pazienza (anche alle più banali), guardando le persone negli occhi, mescendo piano i loro vini. Si riesce ad entrare in contatto sia con le persone sia con i vini, creando quella magia che tutti gli appassionati veri cercano. Si fanno incontri straordinari, che toccano nel profondo. Quante scoperte e quanti bei reincontri. Balter con la sua Riserva Balter 2011 pas dosé, cinque anni sui lieviti e tanta complessità; l'Albana Gioja 2016 di Giovannini, avvolgente e intrigante; il Sciasci 2010 di Capolino Perlingieri, fine e persistente; Donna Grazia 2010 e il Don Vicè 2014 di Gurrieri due gioielli di beva trascinate; L'Astore con Jemà 2015; il Valtellina Superiore La Mossa 2012 di La Perla di Marco Triacca e la splendida gamma di Marta Valpiani. E tanti, tanti incontri coinvolgenti che non basta questo mio spazio per descriverli tutti. La sensazione è che si crei quell'alchimia di autenticità e passione che va oltre il banchetto che divide temporaneamente due figure diverse, il produttore e l'appassionato, unendoli in un comune sentire. Il Mercato però, oltre agli assaggi itineranti fra le diverse regioni, (anche se è difficile identificarle perché i vignaioli sono sparsi per tutta la fiera, senza un ordine preciso), organizza anche delle degustazioni guidate, quest'anno una era dedicata alla Vernaccia di San Gimignano di Montenedoli, un'altra al Prosecco Colfondo e una terza al Sassella Rocce Rosse di Ar.Pe.Pe.. Quest'anno sono stati premiati come Vignaioli dell'anno, di fronte a una platea di colleghi commossi, Germana Forlini e Alberto Capellini, coppia in vigna e nella vita nelle Cinque Terre.