

Il Mercato dei Vini FVI: una crescita continua

Ben novemila persone hanno visitato l'edizione 2016 del Mercato dei Vini della Federazione Italiana Vignaioli indipendenti (FVI). Quanto a me, è il sesto anno che tomo a Piacenza. Non ho mai mancato un appuntamento fin dall'inizio. E ogni anno che tomo sono sempre più contenta e ispirata. In questo enorme capannone decisamente essenziale, che di certo non corrisponde a canoni estetici, tomo sempre volentieri. Perché il clima che riesce a crearsi qui è unico, amichevole, stimolante. Banditi gli enofighetti, gli invasati, gli ubriaconi. 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. Quest'anno i produttori erano quattrocentoventi, quasi cento 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. 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, mescolando 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! L'Offida Rosso Vignagiulia di Dianetti, il Pecorino Onirocep 2013 di Pantaleone, il Friulano 2015 di Vosca, la Riserva del Pignone Gioia Gioia del Colle 2008 di Petraventosa, il Co-

ste 2011 e il Vigne d'Alto 2011 di Contrade di Taurasi, il Foraneri Rosé di Zanotelli, il Terre di Sotto Riserva 2012 di Ripa d'Orcia, il Morus Alba 2010 di Vignai da Duline, il Bricco Riva Bianca 2012 di Andrea Picchioni, il Disiato Passito di Corinto di Fenech... 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'acquirente, 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), offre molto altro. Memorabile il momento della consegna del Premio Romano Levi a Luigi Gregoletto, vignaiolo in Conegliano-Valdobbiadene, con il seguente commento: "Luigi Gregoletto rappresenta quella figura di vignaiolo che sa di essere custode, non padrone della sua terra. E la coltiva con la cura di chi sa che la terra rimarrà anche in futuro e darà buoni frutti solo se rispettata.



Rappresenta una generazione che ha visto la povertà diventare ricchezza, ma ha mantenuto i piedi sempre saldi a terra, come le radici dei suoi storici vigneti. Rappresenta quelle figure che sono ambasciatori di un territorio, scrigni di sapere e di passione, esempio del passato e faro per i vignaioli del futuro". La FVI organizza anche delle verticali, quest'anno per esempio Pojer & Sandri, Edi Keber, Lino Maga, A'Vita. Con Mario Pojer abbiamo assaggiato il Müller Thurgau Palai 2015, balsamico e irrorato da una vena acida corroborante; il Müller Thurgau Palai 2005, più elegante e morbido; il Müller Thurgau Palai 1995, una vera sorpresa: intenso, aromatico, balsamico, complesso ed estremamente fine. Un grande vino. Poi abbiamo assaggiato il Faye (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, lagrein) 2010, souplesse e testura in bell'equilibrio per una beva invogliante; il Faye 2000, integrato e morbido, molto persistente; il Faye 1990, di una giovinezza incredibile, profondo e avvolgente. Degustazione commovente quella di Lino Maga e il suo Barbaresco (croatina, uva rara, ughetta). E se il 2011 era brettato, il 2009 un po' segnato dall'alcool, il 2010, il 2007 e il 2004 erano dei capolavori, un po' sotto il 2000, ma si sono raggiunti dei vertici incredibili. Per A'Vita Francesco De Franco ha portato in verticale un Rosato 2015, salino e un po' tannico ancora; un Cirò 2013 dai bei rinfocchi di erbe aromatiche; un Cirò 2012 che non era un campione di equilibrio; una Riserva di Cirò 2008 con tanta vita davanti; una Riserva di Cirò 2010 che ci è sembrato il migliore della batteria, tante erbe aromatiche, origano, liquetizia, carruba; vivo, integro, caratteriale.