

# Vivit e Vinality

Anche i vini artigianali sono stati protagonisti a Vinality con il salone dedicato Vivit - Vigne Vignaioli Terroir. Nato nel 2012, prima dell'emanazione del regolamento comunitario sul vino biologico, Vivit inizialmente accoglieva, oltre ai vini artigianali, anche quelli ottenuti con metodi biologici e biodinamici che non potevano ancora essere certificati. Da quest'anno ai biologici certificati viene riservato il nuovo salone Vinalitybio. Vivit può dirsi un luogo che racchiude le tante sfaccettature della creatività, della complessità e della diversità del fare vino e dell'essere contadini. Un mondo, quello dei vini artigianali, difficile da catalogare proprio perché espressione dell'individualità e del personale rapporto che ogni produttore ha con la propria terra. Anche i numeri sono piccoli: solo l'1,64% della superficie vitivinicola italiana che, con una resa ad ettaro inferiore a 30 quintali di uva - cioè meno della metà della media - contribuisce con lo 0,74% alla produzione enologica nazionale. Si tratta di quasi 670 mila ettari per circa 320 mila ettolitri. Ma se la resa ad ettaro è inferiore alla media, il valore della produzione è superiore, grazie alla condivisione, da parte dei consumatori che ricercano e acquistano i vini artigianali, dei valori etici espressi dai produttori e delle loro storie individuali. Tante le storie di vite e di vita, accumulate però dalla convinzione che il mantenimento della fertilità sia il primo dovere dell'agricoltore. Una piccola produzio-



ne, ma che suscita grande interesse tra gli operatori commerciali del settore, come dimostra il successo delle prime due edizioni di Vivit. La presenza dei produttori artigianali a Vinality ha proprio il significato di farsi conoscere, così da entrare nei canali distributivi classici ed arrivare a un pubblico di consumatori più ampio. Sono 140 gli espositori di questa terza edizione del salone ospitato nel padiglione 12; molti quelli nuovi rispetto alle precedenti edizioni, per una rotazione che permette nel tempo di dare visibilità a un numero maggiore di aziende. Tra questi, oltre a francesi e sloveni, una delega-

zione di dodici produttori provenienti dalla Georgia, presenti a Verona grazie a un finanziamento del proprio Governo. La loro peculiarità è quella di produrre utilizzando orci di argilla di circa 1.000 litri, chiamati kvevri, che vengono interrati e sigillati con argilla e cera d'api e che garantiscono la fermentazione del mosto e la successiva maturazione del vino in condizioni di microossigenazione e temperatura ideali. Non si tratta però di archeologia enologica, ma della continuazione di una tradizione millenaria mai interrotta in questo Paese, dove la produzione di vino ha visto la propria nascita.